SECONDI - PESCE

Abaloni Alla Californiana

Secondo di pesce a base di abaloni

Ricetta

L'abalone è un raffinatissimo mollusco a una sola valva e di grosse dimensioni, tipicamente californiano: potrete trovarlo surgelato nei migliori negozi di gastronomia; il corrispondente mediterraneo è 'l'orecchia marina' o 'orecchia di san Pietro'.

Pulite bene gli abaloni e lavateli sotto l'acqua corrente; poi togliete con delicatezza i molluschi dalle valve e tenete entrambi da parte.

Sbattete in una terrina le uova con un pizzico di sale e il whisky: immergetevi gli abaloni, lasciandoli macerare per 15 minuti. Trascorso questo tempo, fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti.

Passate gli abaloni nel pangrattato, quindi friggeteli bene da tutti i lati nell'olio bollente; non appena saranno pronti, poneteli a sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto eccedente e teneteli in caldo.

Lavate la lattuga, asciugatela delicatamente e utilizzate le foglie più belle per foderare le valve dei molluschi.

Disponete su ognuno di questi 'letti' un mollusco fritto, cospargete di prezzemolo tritato e decorate con fettine di limone.

Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 abaloni (orecchie marine)
- 2 uova
- sale
- 2 cucchiai di bourbon whisky
- olio di semi
- 50g di pangrattato
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 limone

Ricette simili

- Involtini Di Pesce Persico
- Astici Con Salsa Rosa
- Gamberi Al Sesamo
- Insalata Al Salmone E Perline
- Gamberi Con Lattuga E Piselli

Acciughe Al Forno

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Mondate e lavate le acciughe.
Preparate un soffritto con olio e burro, e un trito di cipolle, aglio, prezzemolo e basilico. In una pirofila, alternate uno strato di acciughe e uno di soffritto, fino ad esaurimento degli ingredienti.
Finite con uno strato di acciughe, coprite di pangrattato.
Condite con olio e infornate per circa mezz'ora in forno preriscaldato a 180 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 800g di acciughe
- 3 spicchi di aglio
- 4 cipolle rosse di tropea
- 5 filetti d'acciughe sott'olio
- pangrattato
- prezzemolo
- basilico
- 60g di burro
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Baccalà Marinato Al Peperoncino
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Cotolette Di Platessa

Acciughe Al Limone

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Squamare le acciughe, togliere la testa e le interiora, lavarle, asciugarle ed allinearle in una pirofila larga.
Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe, regolare di sale e cuocere in forno caldo per circa 30 minuti.
Servire le acciughe calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Acciughe Gratinate
- Frittura Di Alici
- Acciughe Fritte
- Scorfano Al Timo
- Alici In Tortiera (2)

Acciughe Alla Povera

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Fatevi pulire dal vostro pescivendolo le acciughe (alcuni tolgono solo la testa e le interiora, altri addirittura la spina e le sfilettano perfettamente).
Sciogliete un po' di sale nell'aceto, e versatelo in una terrina dove avrete precedentemente sistemato i filetti d'acciughe.
Lasciare al fresco per 3 o 4 ore, in modo che l'aceto cuocia il pesce.
Togliere le acciughe dall'aceto, e sistemare a strati in un'altra terrina, ricoprendo con l'olio e guarnendo con anelli di cipolla.
Mantenere al fresco per qualche ora, e quindi consumare insieme a pane e vino bianco fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- 30 cl di aceto di vino non troppo acido
- sale
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla rossa

Ricette simili

- Tranci Di Palombo Rustici
- Tranci Di Spada Rustici
- Branzino Con Ratatuglia
- Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri

Acciughe Alla Siciliana

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Ammorbidite il pancarré mettendolo a bagno nel latte.
Sbollentate per qualche secondo i pomodori poi spellateli e tritateli grossolanamente.
Fate appassire la cipolla affettata 4 cucchiaiate di olio quindi unitevi i pomodori, salate, pepate, unite anche l'origano e cuocete a fuoco vivace per una decina di minuti. Infine, aggiungete i capperi lavati per eliminare il sale e il basilico tritato.
Pulite le acciughe lasciando attaccati tra di loro i due filetti. Lavatele bene e fatele sgocciolare su di un tagliere inclinato.
Fate scaldare 2 cucchiai di olio in un padellino, unitevi 4 acciughe e fatele rosolare poi togliete il padellino dal fuoco e unite il pancarré strizzato, un uovo, il pecorino e un poco di sale e pepe.
Lavorate bene il composto con una forchetta e poi distribuitelo all'interno delle altre acciughe che richiuderete a libro.
Passate i pesci prima nella farina poi nell'uovo battuto con un poco di sale e pepe e infine nel pangrattato. Friggetele velocemente in olio ben caldo e servite subito accompagnate dal sugo di pomodoro preparato.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di acciughe
- 400g di pomodori maturi
- 2 fette di pancarré
- 2 uova
- 3 cucchiai di formaggio pecorino dolce
- 1 cipolla piccola
- 2 mazzetti di basilico
- 2 cucchiai di capperi sotto sale
- 1 pizzico di origano
- 2 cucchiai di farina
- pangrattato
- 1/2 bicchiere di latte
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Pesce Spada Gratinato
- Braciolette Di Alici
- Acciughe Ripiene (2)
- Acciughe Ripiene

Acciughe Alle Olive

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe, apritele in due senza dividerle, adagiatele in un tegame di terracotta, spruzzatele col succo dei limoni, coprite e lasciatele riposare al fresco.
Tritate l'aglio con il prezzemolo, le olive e il peperoncino.
Ponete le acciughe su un piatto, conditele con l'olio, spolverizzate col trito, decorate con qualche oliva intera e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe fresche
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 3 limoni
- 100g di olive nere snocciolate
- prezzemolo

Ricette simili

- Pesce Spada Alle Olive
- Calamaretti All'anconetana
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Merluzzo Alla Siciliana (2)

Acciughe Con Peperoni

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Friggere prima i peperoni tagliati a listelle: poi nello stesso olio friggere le acciughe. Passarle nella carta paglia per asciugarle, riunire e salare.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe
- olio d'oliva
- sale
- peperoni

Ricette simili

- Torta Alle Sarde
- Luccio In Salsa
- Espada Al Tegame
- Astice Con Crema Di Peperoni
- Cozze Con Pomodori Verdi

Acciughe E Uova

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Una preparazione da fare in tegamini singoli. In ognuno mettete due cucchiai d'olio e fatevi insaporire due filetti d'acciughe spezzettati. Quindi sgusciatevi sopra le uova e aiutandovi con una paletta di legno mescolate bene gli albumi perché si rapprendano facendo attenzione a non rompere i tuorli. Non salate.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 8 filetti d'acciughe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Filetti Di Nasello Alla Pescatora
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana

Acciughe Fritte

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Eviscerare le acciughe, lavatele, asciugatele, tenetele a bagno nel latte mezz'ora. Scolatele, passatele nella farina e cuocetele nell'olio bollente. Scolatele, salatele, passatele nel piatto da portata e guarnite con spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo. Vini di accompagnamento: Piave Tocai DOC, Cinque Terre DOC, Trebbiano Di Romagna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di acciughe
- latte
- farina
- olio d'oliva
- sale
- per guarnire:
- alcuni spicchi di limone
- alcuni ciuffi di prezzemolo

Varianti

- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri

Ricette simili

- Frittura Di Alici
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Baccalà Alla Vicentina (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Pesce Persico Alle Acciughe

Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Staccate alle acciughe la testa poi spinatele aprendole a libro; lavatele rapidamente, asciugatele bene quindi passatele nella farina, nel pangrattato e friggetele in un velo d'olio.
Mondate, riducete i porri a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola insieme con mezzo litro d'acqua, un filo d'olio, un ciuffetto di finocchietto; portate il tutto su fuoco moderato e dopo 15 minuti di bollore aggiungete mezzo bicchiere di aceto, sale, pepe e, alla ripresa dell'ebollizione, spegnete e versate la marinata calda sulle acciughe fritte raccolte in un piatto piuttosto profondo; lasciatele marinare almeno 6 ore prima di servirle. Vino consigliato: Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante (Alto Adige Sylvaner, Colli Amerini Malvasia secco, Costa d'Amalfi bianco).

Ingredienti per 6 persone

- 18 di acciughe grandi
- 2 porri
- 1 ciuffetto di finocchietto selvatico
- farina
- pangrattato
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Stegt Sild I Eddike
- Lumachine Di Mare Al Finocchietto
- Nasello Al Gratin
- Laks

Acciughe Gratinate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Togliere alle acciughe la testa e la spina centrale, lavarle e allinearle aperte in una teglia.
Spargere sul pesce pezzettini di aglio, prezzemolo, pangrattato, sale.
Sbattere l'olio con il succo di limone, versarlo sulle acciughe e cuocere nel forno caldo per circa 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- sale

Varianti

- Acciughe Gratinate (2)
- Acciughe Gratinate (3)

Ricette simili

- Alici Al Forno
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Alici Ammollicate
- Cotolette Di Platessa
- Alici Gratinate (3)

Acciughe Gratinate (2)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe, eliminate testa e lisca, apritele a libro in modo che restino unite sul dorso e adagiatele in una teglia spennellata con abbondante olio. In una ciotola versate un bicchierino d'aceto, unite 4-5 cucchiai d'olio, due pizzichi abbondanti di origano, uno spicchio d'aglio tritato, un pizzico di sale e uno di pepe nero.
Mescolate, amalgamate con cura tutti gli ingredienti e versate il composto sulle acciughe.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per un quarto d'ora.
Passate su un piatto da portata e servite caldo o freddo. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Castelli Di Jesi Verdicchio DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe
- 1 spicchio di aglio
- 2 pizzichi di origano
- 1 bicchierino di aceto di vino
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Varianti

- Acciughe Gratinate
- Acciughe Gratinate (3)

Ricette simili

- Alici Gratinate
- Luccio In Salsa
- Braciolette Di Alici
- Alici Al Forno
- Alici Marinate In Umido

Acciughe Gratinate (3)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Sbucciare ed affettare sottilmente le patate. Disporle in una teglia larga e unta con olio.
Lavare e asciugare le acciughe già diliscate e aperte, passarle nel succo dei limoni.
Mescolare al pangrattato l'aglio tritato molto finemente ed il prezzemolo.
Premere le acciughe sul pangrattato da entrambi i lati poi disporle sulle patate.
Irrorare con olio e salare.
Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- pangrattato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Acciughe Gratinate
- Acciughe Gratinate (2)

Ricette simili

- Alici Ammollicate
- Alici Gratinate (3)
- Alici Gratinate (2)
- Alici Al Forno
- Aliciotti Con Carciofi

Acciughe Impanate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Aprire a libro le acciughe, diliscarle, impanarle (passarle nella farina, poi nell'uovo, infine nel pangrattato) e friggerle.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe
- farina
- uovo
- pangrattato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Alici Impanate
- Cotolette Di Platessa
- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Nasello Al Gratin
- Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri

Acciughe In Aceto

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Metterle in un tegame con un pezzo di cipolla intero, un cucchiaio di aceto ogni 250 g, sale, un mazzetto di prezzemolo, uno spicchio d'aglio.
Cuocere a fuoco basso, coperte d'acqua per circa 10 minuti. Aprirle e diliscarle. Servirle aperte a libro condite con olio, pepe, prezzemolo e aglio tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pezzo di cipolla
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 250g di acciughe
- sale
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- per servire:
- pepe
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- aglio tritato

Ricette simili

- Alici Marinate (4)
- Luccio In Salsa
- Anguilla In Umido
- Gratin Di Polpa Di Granchio
- Baccalà Alla Vicentina (3)

Acciughe In Pangrattato

Secondo di pesce a base di acciughe fresche

Ricetta

Lavate i capperi privandoli del sale, scolateli ed asciugateli.
Mettete nel frullatore i capperi ed il prezzemolo, unitevi il pangrattato, l'aglio, il parmigiano, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale e pepe.
Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versate il composto su un piatto largo.
Lavate le acciughe, asciugatele, apritele a metà lasciandole unite sul dorso. Privatele della testa e delle lische centrali lasciando le codine.
Passate poi da entrambe le parti nel composto preparato.
Arrotolate le acciughe in modo che le code restino in alto.
Spennellate la pirofila con l'olio rimasto, ponetevi le acciughe, e premetele leggermente per evitare che si aprano durante la cottura.
Ponete in forno già caldo e fate cuocere per circa 10 minuti.

Ingredienti per 1 persona

- 12 di acciughe fresche
- 30g di capperi sotto sale
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alici In Pangrattato
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Calamari Imbottiti (2)
- Branzino Ripieno
- Acciughe Alla Siciliana

Acciughe Marinate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe, togliete testa, interiora e lisca, apritele a metà senza dividerle; disponetele a raggio in un piatto fondo.
Tritate prezzemolo e aglio, unite il succo dei limoni, sale e pepe.
Emulsionate e versate la salsa sui pesci; coprite e tenete al fresco alcune ore.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe piccole
- 1 spicchio di aglio
- 2 limoni
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alici In Tortiera (2)
- Alici Cotti D'a Lumia
- Teglia D'acciughe E Patate
- Alici Gratinate (2)
- Acciughe Alle Olive

Acciughe Ripiene

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulire le acciughe e privarle della testa e della lisca centrale.
Mescolare la mollica ammollata nel latte e strizzata con un uovo, il parmigiano, sale, pepe e origano.
Appaiare le acciughe inframezzandole con il ripieno, farle aderire e passarle prima nelle uova sbattute con il sale e poi nel pangrattato. Dopo 30 minuti friggerle nell'olio bollente. Servirle ben calde con il limone.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- 2 panini
- latte
- 3 uova
- 70g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- origano
- pangrattato
- olio d'oliva
- alcuni di spicchi di limone

Varianti

- Acciughe Ripiene (2)

Ricette simili

- Alici Ammollicate (2)
- Spiedini Di Pesce Spada
- Acciughe Alla Siciliana
- Cozze Alla Spezzina
- Seppie Del Nostromo

Acciughe Ripiene (2)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Togliete la testa, le interiora e la lisca alle acciughe; lavatele, asciugatele su carta da cucina assorbente.
Ammorbidite nel latte la mollica dei panini strizzatela e raccoglietela in una ciotola unendo un uovo, due cucchiai di formaggio grattugiato, un po' di origano, sale e pepe.
Farcite con questo composto le acciughe, pressatele bene, passatele nell'uovo rimasto sbattuto con il sale e poi nel pangrattato. Fatele friggere nell'olio bollente, sgocciolatele e servitele con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- 2 panini
- latte
- 2 uova
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato
- origano
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per servire:
- alcuni spicchi di limoni

Varianti

- Acciughe Ripiene

Ricette simili

- Acciughe Alla Siciliana
- Braciolette Di Alici
- Spiedini Di Pesce Spada
- Platessa Al Forno
- Alici Al Forno

Agghiotta Di Pesce Spada

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Togliete la pelle al pesce e tagliatelo a fette, infarinatelo e mettetelo a friggere in una padella con abbondante olio, quindi scolatelo, adagiatelo su carta assorbente e insaporitelo con sale. In un tegame ponete a freddo la cipolla e l'aglio tritati, le foglie di alloro spezzettate, la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e un giro di olio.
Cuocete per una ventina di minuti, quindi togliete dal fuoco e unite le fette di pesce fritto spolverando con del prezzemolo tritato, e aggiungendo qualche cappero e una spruzzata di vino bianco.
Infornate a calore medio per una quindicina di minuti e portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce spada
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di alloro
- 500g di polpa di pomodoro
- prezzemolo
- alcuni di capperi sotto sale
- 1 spruzzata di vino bianco
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Ricette simili

- Pesce Spada In Umido
- Pesce Spada Saporito (2)
- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada A Giotta
- Pesce Spada Saporito (3)

Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Per la salsa 'agghiotta': fate ammorbidire per circa 1/2 ora l'uvetta in acqua tiepida, poi strizzatela.
Fate rosolare nel tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio.
Unite poi i pinoli, l'uvetta, i capperi, le olive e i pomodori tritati.
Coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti. lavate ed asciugate le fette di pesce, salatele e pepatele e ponetele nella teglia da forno unta d'olio. Versatevi sopra la salsa 'agghiotta' preparata e spolverizzare con prezzemolo tritato.
Mettete la preparazione a cuocere nel forno già caldo per circa 15 minuti, girando le fette di pesce a metà cottura.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 300g di pomodori maturi
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 30g di uvetta sultanina
- 30g di pinoli
- 1 cucchiaio di capperi
- 50g di olive verdi snocciolate
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Varianti

- Agghiotta Di Pesce Spada

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Pesce Spada Saporito (2)
- Baccalà In Cassuola

Agoni Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli e tagliateli ognuno in tre pezzi.
Tritate finemente una carota, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo.
Mettete tutto in un tegame con quattro cucchiai d'olio, ponete sul fuoco, fate colorire a fiamma bassa.
Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, coprite e cuocete a fuoco basso. Quando il sugo si è un po' addensato, aggiungete il pesce, un cucchiaio di capperi dissalati, regolate il sale e portate a cottura che, in genere, richiede all'incirca 20 minuti. Questa è una ricetta valida per qualsiasi tipo di pesce. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Orvieto “Classico” DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di agoni
- 6 pomodori perini
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pesce Al Pomodoro (2)
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Luccio In Salsa

Agoni Alla Griglia Alla Maniera Trentina

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Pulire ed eviscerare i pesci senza squamarli e mettere nella pancia di ciascuno 2 foglie d'olivo. **Preparare** la brace, disporvi sopra (piuttosto distante dalla brace) la graticola e adagiarvi i pesci. Farli cuocere pian piano (circa 45 minuti) rigirandoli più volte. Ultimata la cottura salare, irrorare con succo di limone e servire ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di agoni
- alcune foglie di olivo
- sale
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Agoni Fritti
- Agoni Alla Salvia
- Missoltitt In Gratella
- Agoni In Carpione
- Agoni Al Pomodoro

Agoni Alla Salvia

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli. Teneteli a bagno nel latte, asciugateli e poi infarinateli leggermente. In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio e una grossa noce di burro, fatevi colorire sei foglie di salvia fresca, adagiatevi gli agoni e cuoceteli 7 minuti per parte. Salateli solo all'ultimo momento. Asciugateli su carta assorbente da cucina. Serviteli caldi. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Bianco Delle Colline Lucchesi DOC, Guardiolo Falanghina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di agoni
- 6 foglie di salvia
- latte
- 1 noce grande di burro
- farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Agoni Fritti
- Agoni In Carpione (2)
- Agoni In Carpione Alla Lombarda
- Missoltitt In Gratella
- Agoni In Carpione

Agoni Fritti

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli. Teneteli a bagno nel latte, asciugateli, poi infarinateli leggermente. Friggeteli per alcuni minuti in una padella con abbondante olio caldo. Asciugateli su carta assorbente da cucina, cospargeteli di sale e serviteli subito caldi contornati da alcuni spicchi di limone. Vini di accompagnamento: Friuli Latisana Pinot Grigio DOC, Val D'Arbia DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di agoni
- latte
- farina
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- per servire:
- alcuni spicchi di limone

Ricette simili

- Agoni Alla Salvia
- Agoni Alla Griglia Alla Maniera Trentina
- Agoni In Carpione (2)
- Agoni In Carpione Alla Lombarda
- Missoltitt In Gratella

Agoni In Carpione

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Friggete in olio gli agoni. A parte fate bollire in 25 cl d'acqua, 25 cl d'aceto e 1 cucchiaino di sale le cipolle affettate e un bel mazzetto di segrigiola o maggiorana. Quando le cipolle saranno ben cotte, ponete gli agoni a strati in un recipiente, versatevi le cipolle e le erbe fresche.
Fate raffreddare e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 10 agoni (pesci di lago)
- 3 cipolle
- aceto di vino rosso
- olio d'oliva
- sale
- segrigiola (o maggiorana)

Varianti

- Agoni In Carpione (2)
- Agoni In Carpione Alla Lombarda

Ricette simili

- Missoltitt In Gratella
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Trote Al Vino Rosso
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Trotelle Al Cartoccio

Agoni In Carpione (2)

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Pulite gli agoni, infarinateli, scuotete l'eccedenza e friggetene pochi alla volta in una padella con olio caldissimo e abbondante. Sgocciolateli, asciugateli su carta assorbente, salateli e disponeteli su un piatto fondo da portata.
Preparate la marinata: in un tegame con poco olio fate insaporire la cipolla tagliata a fettine sottili, una costa di sedano a pezzettini, lo spicchio d'aglio a filetti, alcune foglie di salvia, una foglia d'alloro intera, un rametto di rosmarino, alcuni grani di pepe, sale e aceto forte in quantità sufficiente a ricoprire gli agoni.
Fate alzare il bollore, abbassate la fiamma, riportate a bollore e versate subito la marinata sul pesce fritto.
Lasciate insaporire al fresco per 24 ore prima di servirlo. Vini di accompagnamento: Prosecco Di Conegliano DOC, Galestro IGT Di Toscana, Martina Franca “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di agoni
- farina
- olio d'oliva
- per la marinata:
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- aceto di vino forte
- sale
- alcuni grani di pepe

Varianti

- Agoni In Carpione
- Agoni In Carpione Alla Lombarda

Ricette simili

- Tinca In Carpione Alle Erbe
- Pesce Spada Alle Erbe
- Sardine Al Rosmarino
- Polipo Al Vino Rosso
- Trotelle Agli Aromi

Agoni In Carpione Alla Lombarda

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Bollire le spezie e le erbe nell'aceto.
Squamare ed eviscerare i pesci, lavarli ed asciugarli; spolverizzarli di sale e farli riposare 5 ore. Friggerli in olio ben caldo dopo averli infarinati; adagiarli ben scolati in un coccio e irrorare con aceto tiepido in cui sia stato disciolto lo zafferano. Far riposare 3 ore. Servirli con grani di pepe e foglie di mirto.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di agoni
- 750 cl di aceto di vino rosso forte
- olio d'oliva extra-vergine
- alcuni pistilli di zafferano
- misto di spezie in polvere
- erbe aromatiche
- alcune foglie di mirto
- farina
- alcuni grani di pepe
- sale

Ricette simili

- Missoltitt In Gratella
- Agoni In Carpione (2)
- Baccalà Marinato Al Peperoncino
- Agoni In Carpione
- Salmone Al Finocchio

Aguglia Alla Sicula

Secondo di pesce a base di aguglia

Ricetta

Sfilettare l'aguglia lasciando la testa e la coda.
Rosolare aglio, capperi, olive e pachino, unire il pesce e cuocere per 10-12 minuti.
Levare l'aguglia e tirare la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aguglia di 300 g
- 200g di pomodori pachino
- 20g di olive nere
- 20g di olive verdi
- 20g di capperi sott'olio
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo

Ricette simili

- Baccalà Col Cavolfiore
- Stoccafisso All'anconetana
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Sardine Al Gratin

Aguglie Al Pangrattato

Secondo di pesce a base di aguglie

Ricetta

Pulite le aguglie, eliminatene la testa e la coda, apritele e toglietene via la punta lasciando però unite le due parti. Risciacquatele, asciugatele e ricomponetele.
Mettete in una terrina il pangrattato, l'aglio tritato, il sale, due cucchiaiate d'olio e una d'acqua.
Amalgamate bene, mettete un po' del composto in ogni aguglia e richiudetela.
Allineate le aguglie in una teglia, cospargetele di sale, versate su di esse l'olio e fate cuocere in forno per circa mezz'ora. Prima di servire, spruzzate con succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di aguglie
- 3 cucchiai di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 5 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 limone

Ricette simili

- Aguglie In Graticola
- Aguglie Al Pomodoro
- Tegamata Di Cozze
- Pagello Al Limone
- Seppioline Al Gratin Al Microonde

Aguglie Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di aguglie

Ricetta

Pulite e spinate le aguglie ricavandone dei filetti che lascerete poi riposare in frigo ricoperti da un canovaccio. In un tegame fate ammorbidire un trito di aglio e cipolla nell'olio, poi unite i pomodori pelati (tuffateli per un attimo in acqua bollente) privati dei semi e tritati.
Salate e fate restringere il sugo per una ventina di minuti su fiamma bassa. Trascorso questo tempo unite origano e prezzemolo tritati e una macinata abbondante di pepe; quindi adagiate i filetti di aguglia nel sugo di pomodoro e continuate la cottura per circa 15 minuti rivoltando il pesce e smuovendo il tegame per i manici di tanto in tanto. Infine, a cottura ultimata, sistemate il pesce su un piatto di portate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di aguglie
- 800g di pomodori maturi sodi
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- origano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Pagellini Alle Erbe
- Sgombro Crudo Marinato
- Aguglie In Graticola
- Aguglie Al Pangrattato
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane

Aguglie In Graticola

Secondo di pesce a base di aguglie

Ricetta

Pulite le aguglie, eliminatene la testa e la coda, tagliatele in pezzi, lavateli, asciugateli e metteteli in una marinata composta con gli ingredienti sopraindicati, lasciandoveli per circa un'ora.
Collocate i pezzi di aguglia in graticola calda sulla brace dolce e fateli cuocere, rivoltandoli di tanto in tanto e spennellandoli di marinata. Copriteli infine di pangrattato e fate dorare leggermente.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di aguglie veraci
- per la marinata:
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio schiacciato
- prezzemolo tritato
- rosmarino tritato
- sale
- pepe
- pangrattato

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio (2)
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Aguglie Al Pangrattato
- Cefaletti Ai Ferri
- Cozze Gratinate In Forno

Alborelle Al Forno

Secondo di pesce a base di alborelle

Ricetta

Rosolare i pesci in forno caldo per pochi minuti con olio e rosmarino.
Salare e pepare, bagnare con vino e far evaporare.
Scolare le alborelle e sistemarle su un piatto di servizio, sopra un letto di insalata cicoria, guarnirle con rondelle di limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di alborelle
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pepe in grani
- sale
- insalata cicoria
- 2 limoni

Ricette simili

- Pesce Spada Marinato (2)
- Calamari Alla Panamense
- Calamari Alla Rucola
- Tranci Di Tonno Alla Griglia
- Salmone Guarnito

Alborelle Conce Alla Lombarda

Secondo di pesce a base di alborelle

Ricetta

Soffriggere in olio e burro bietole e menta pulite e sminuzzate.
Sbattere le uova con l'aceto e versare, girando sempre, nell'intingolo aromatico; unirvi il brodo filtrato, salare, pepare e portare a bollore.
Friggere le alborelle infarinate; adagiarle ben scolate in un coccio e coprire con la marinata preparata.
Servire freddo dopo qualche ora.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di alborelle
- olio d'oliva
- farina
- 20 foglie di menta
- 1 manciata di bietole
- 3 cipollotti freschi
- 100 cl di brodo di pesce
- burro
- 2 uova
- 100 cl di aceto di vino rosso
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alborelle In Carpione Alla Piemontese
- Alborelle E Polenta Alla Maniera Trentina
- Pesce Spada Ai Funghi
- Pesce Spada Agli Aromi
- Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico

Alborelle E Polenta Alla Maniera Trentina

Secondo di pesce a base di alborelle

Ricetta

Far rinvenire le alborelle in acqua calda e sale.

Lessare le patate in acqua salata (che va conservata); schiacciarle in una pentola; unirvi, mescolando sempre, farina, sale, pepe macinato al momento, acqua di cottura a mestoli fino ad avere una polenta morbida.

Unire il formaggio a dadini.

Soffriggere le alborelle in olio e burro con la cipolla tritata; unire alla polenta, far insaporire e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di alborelle essiccate
- 70g di farina
- 700g di patate
- 100g di formaggio vezzena
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- burro
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Alborelle In Carpione Alla Piemontese
- Pesce Al Forno
- Hout'l Koucha
- Pesce Al Forno (2)
- Hout'l Koucha (2)

Alborelle In Carpione Alla Piemontese

Secondo di pesce a base di alborelle

Ricetta

Eviscerare e privare della testa i pesci; squamarli strofinando con un canovaccio e friggerli nell'olio infarinati. Adagiarli in un coccio.
Soffriggere nell'olio sedano, carota e cipolla triturati con alloro e salvia; salare, unire l'aceto e far sobbollire.
Aggiungere le erbette triturate e versare sulle alborelle; far riposare una giornata.
Servire fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di alborelle
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 50 cl di aceto di vino
- alloro
- salvia
- prezzemolo
- erbette selvatiche
- sale

Ricette simili

- Aringhe Marinate
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce
- Polipo Alla Provenzale
- Carpioncello Di Anguilla

Alici Al Forno

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe, togliete testa e spina centrale.
Tritate aglio e prezzemolo, aggiungete un po' di origano, il pangrattato, sale e pepe.
Ungete con l'olio una teglia, cospargete il fondo con un po' del trito preparato, disponetevi sopra metà delle acciughe con la 'pancia' rivolta verso l'alto.
Cospargete con il trito rimasto, fate un secondo strato di alici questa volta a 'pancia' sotto.
Emulsionate il succo di limone con l'olio e versatelo a filo sul pesce.
Infornate a 200 gradi per 20-25 minuti.
Togliete quando le acciughe sono dorate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe freschissime
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 40g di pangrattato
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Sarde A Beccafico (2)
- Alici Ammollicate (2)
- Sarde Fritte
- Alici Marinate (4)

Alici Alla Silvana

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe asportando la testa e le interiora (e se sono grandi anche le spine).
Ungete una teglia bassa e larga.
Disponete le acciughe nella teglia alternando uno strato di acciughe, uno di prezzemolo e aglio tritati e uno di pomodori pelati tagliati a pezzetti e spolverati di pangrattato.
Salate un po' ogni strato.
Cuocete in forno ben caldo per circa un'ora. Deve risultare un po' croccante.
Condite con un filo di olio crudo e servite. Questo piatto è molto buono anche freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di acciughe fresche
- 400g di pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio tritato finemente
- 1 mazzetto di prezzemolo tritato finemente
- pangrattato integrale
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio (2)
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Calamari Ripieni (9)
- Nasello Al Gratin
- Aliciotti Con Carciofi

Alici Ammollicate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Spinare le acciughe ed eliminare la testa e la coda. Sistemarne uno strato in una teglia, irrorare di olio, cospargere con aglio e prezzemolo tritati, salare con parsimonia e spolverizzare di pangrattato.
Coprire con un altro strato di acciughe e condirlo come il primo.
Cuocere in forno già caldo per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di acciughe
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva
- prezzemolo
- pangrattato
- sale

Varianti

- Alici Ammollicate (2)

Ricette simili

- Acciughe Gratinate (3)
- Acciughe Gratinate
- Alici Gratinate (3)
- Alici Gratinate (2)
- Alici Al Forno

Alici Ammollicate (2)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Togliete la testa alle acciughe, apritele dalla parte del ventre, levate delicatamente le interiora e la lisca, lavatele e asciugatele.
Ungete con l'olio una tortiera larga circa cm. 20, spolverizzatela con pangrattato e disponetevi uno strato di acciughe aperte; distribuite un po' di trito di prezzemolo e aglio, un pizzico di origano, pangrattato, sale e pepe.
Continuate fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con pangrattato.
Irrorate col succo di limone e mettete in forno a 220 gradi circa per una mezz'oretta.
Servite le acciughe non bollenti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe fresche
- olio d'oliva
- abbondante di prezzemolo tritato con 2 spicchi d'aglio
- origano (facoltativo)
- pangrattato
- 10 cucchiai di succo di limone
- sale
- pepe

Varianti

- Alici Ammollicate

Ricette simili

- Acciughe Ripiene
- Crostata Di Mare
- Cozze Gratinate In Forno
- Totani Ripieni
- Torta Alle Sarde

Alici Cotti D'a Lumia

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Cioè: acciughe crude cotte dal succo di limone.

Diliscare e buttare le teste delle piccole acciuga della Plaja di Catania (che i pescatori mangiano anche crude) e metterle, così aperte, a cuocere a freddo nel succo di due limoni. Lasciarle in un grande piatto per circa mezz'ora, affinché l'azione dell'acido citrico possa cuocere la tenerissima carne delle acciughe che, da rossa che era, diventerà bianca. A questo punto buttare il primo succo di limone, dove rimarranno le tracce del sangue delle acciughe, se queste erano freschissime.

Condire con olio d'oliva di prima spremitura, foglioline di prezzemolo intere, il succo degli altri due limoni, sale, pepe, un peperoncino rosso intero e guarnire con fette di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di acciughe minute
- 4 limoni (succo in due volte)
- abbondante di prezzemolo
- 1 peperoncino rosso
- aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Acciughe Alle Olive
- Alici Marinate (4)
- Calamaretti All'anconetana
- Insalata Di Alicine Crude
- Acciughe Marinate

Alici Croccanti Con Porri E Crema Di Patate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Eviscerate le acciughe staccando la testa, apritele a libro, spinatele e lavatele; asciugatele, sistematele in un piatto, conditele con sale, pepe, qualche goccia di aceto balsamico e lasciatele insaporire. Intanto spuntate, lavate i porri, tagliateli a striscioline e fateli stufare a fuoco molto moderato in 2 cucchiaiate di olio riscaldato con una noce di burro; dovranno cuocere coperti almeno per 30 minuti, bagnandoli con un mestolino di acqua calda; alla fine conditeli con sale, pepe e una noce di burro fresco. Mentre i porri stanno cuocendo, sbucciate le patate, riducetele in dadolata e mettetele a rosolare dolcemente insieme con la cipolla tritata in 30 g di burro fatto riscaldare con 2 cucchiai di olio; quando incominceranno a prendere colore, bagnatele con il latte allungato con il brodo e lasciatele cuocere finché si spappoleranno assumendo consistenza cremosa; frullatele con il frullino a immersione, o passatele al frullatore.
Sgocciolate le acciughe, passatele in abbondante semolino, scuotendo via quello in eccesso, quindi friggetele in pochissimo olio caldo.
Sistemate le acciughe su un velo di crema di patate, accompagnatele con i porri stufati, spruzzando il tutto con qualche goccia di aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe
- 450g di patate
- 300g di porri
- 50g di cipolla
- semolino
- alcune gocce di aceto balsamico
- 5 cl di brodo
- 1 bicchiere di latte
- 70g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- olio di semi per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Storione All'aceto Balsamico
- Alici Marinate In Umido
- Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Alici In Tortiera

Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Staccate alle acciughe la testa poi spinatele aprendole a libro; lavatele rapidamente, asciugatele bene quindi passatele nella farina, nel pangrattato e friggetele in un velo d'olio.
Mondate, riducete i porri a tocchetti e raccoglieteli in una casseruola insieme con mezzo litro d'acqua, un filo d'olio, un ciuffetto di finocchietto; portate il tutto su fuoco moderato e dopo 15 minuti di bollore aggiungete mezzo bicchiere di aceto, sale, pepe e, alla ripresa dell'ebollizione, spegnete e versate la marinata calda sulle acciughe fritte raccolte in un piatto piuttosto profondo; lasciatele marinare almeno 6 ore prima di servirle. Vino consigliato: Vino bianco giovane, secco, armonico, fragrante (Alto Adige Sylvaner, Colli Amerini Malvasia secco, Costa d'Amalfi bianco).

Ingredienti per 6 persone

- 18 di acciughe grandi
- 2 porri
- 1 ciuffetto di finocchietto selvatico
- farina
- pangrattato
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Stegt Sild I Eddike
- Lumachine Di Mare Al Finocchietto
- Nasello Al Gratin
- Laks

Alici Gratinate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe, tagliate la testa, togliete la lisca, e adagiatele aperte sul dorso in una teglia ben oliata. In una ciotola versate l'aceto, aggiungete 4/5 cucchiai d'olio, 2 pizzichi generosi di origano, sale e pepe nero; mescolate bene e versate il composto sulle alici.
Ponete in forno un quarto d'ora a 200 gradi e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe fresche
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchierino di aceto di vino
- 2 pizzichi di origano
- sale
- pepe nero
- olio d'oliva

Varianti

- Alici Gratinate (2)
- Alici Gratinate (3)

Ricette simili

- Acciughe Gratinate (2)
- Alici Marinate In Umido
- Alici Ammollicate (2)
- Tonno Alle Acciughe
- Trota Salmonata Alle Erbe

Alici Gratinate (2)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Sbucciare ed affettare sottilmente le patate. Disporle in una teglia larga e unta con olio.
Lavare e asciugare le acciughe già diliscate e aperte, passarle nel succo dei limoni.
Mescolare al pangrattato l'aglio tritato molto finemente ed il prezzemolo.
Premere le acciughe sul pangrattato da entrambi i lati poi disporle sulle patate.
Irrorare con olio e salare.
Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acciughe
- 3 patate
- 2 limoni
- 2 spicchi di aglio
- pangrattato
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Alici Gratinate
- Alici Gratinate (3)

Ricette simili

- Teglia D'acciughe E Patate
- Aliciotti Con Carciofi
- Alici Marinate (4)
- Alici Alla Silvana
- Acciughe In Aceto

Alici Gratinate (3)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Squamare le acciughe, privarle della testa e della lisca centrale, lavarle e asciugarle.irrorare con 2 cucchiai d'olio 1 teglia; fare 1 strato di acciughe ben accostate tra loro; insaporirle con sale e pepe; cospargerle con prezzemolo e aglio tritati finemente, spolverizzarle con poco pangrattato e irrorare con un filo d'olio.
Fare un secondo strato e continuare così fino alla fine degli ingredienti.
Mettere in forno già caldo a 180 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di acciughe
- pangrattato
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Alici Gratinate
- Alici Gratinate (2)

Ricette simili

- Alici Al Forno
- Acciughe Gratinate (3)
- Alici Ammollicate
- Acciughe Gratinate
- Teglia D'acciughe E Patate

Alici Impanate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe con molta cura e tagliate le branchie con un paio di piccole forbici. Gli esemplari molto piccoli si possono lasciare interi ed è possibile mangiarne anche le spine senza problemi, mentre in quelli più grandi va eliminata la lisca centrale.
Lavate ed asciugate i pesci ed insaporiteli con sale e pepe. Infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato, premendo leggermente.
Fate scaldare il burro e l'olio in una padella e friggetevi le acciughe da entrambi i lati. Toglieteli dal recipiente di cottura quando sono ben dorati, tamponateli con carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso e serviteli immediatamente.

Ingredienti per 1 persona

- 350g di acciughe
- sale
- pepe
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- 30g di burro
- 15g di olio d'oliva

Ricette simili

- Acciughe Impanate
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Merluzzo Ai Porri
- Sogliole Delicate
- Cotolette Di Platessa

Alici In Pangrattato

Secondo di pesce a base di acciughe fresche

Ricetta

Lavate i capperi privandoli del sale, scolateli ed asciugateli.
Mettete nel frullatore i capperi ed il prezzemolo, unitevi il pangrattato, l'aglio, il parmigiano, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale e pepe.
Frullate fino ad ottenere un composto omogeneo.
Versate il composto su un piatto largo.
Lavate le acciughe, asciugatele, apritele a metà lasciandole unite sul dorso. Privatele della testa e delle lische centrali lasciando le codine.
Passate poi da entrambe le parti nel composto preparato.
Arrotolate le acciughe in modo che le code restino in alto.
Spennellate la pirofila con l'olio rimasto, ponetevi le acciughe, e premetele leggermente per evitare che si aprano durante la cottura.
Ponete in forno già caldo e fate cuocere per circa 10 minuti.

Ingredienti per 1 persona

- 12 di acciughe fresche
- 30g di capperi sotto sale
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Acciughe In Pangrattato
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Calamari Imbottiti (2)
- Branzino Ripieno
- Acciughe Alla Siciliana

Alici In Tortiera

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Lavate le patate per liberarle dall'eventuale terra che hanno attaccata, poi mettetele in una casseruola ben coperte con la buccia in abbondante acqua salata e cuocetele per 40 minuti; quindi scolatele e lasciatele raffreddare. Nel frattempo pulite le acciughe, eliminate la testa e la spina centrale, lavatele e mettetele a scolare su un tagliere leggermente inclinato. In una ciotola mettete un cucchiaino colmo di semi di finocchio, il pangrattato fine, una presa di sale, una macinata di pepe e mescolate.
Ungete abbondantemente di olio una pirofila e sul fondo sistematevi tutte le patate sbucciate e tagliate a rondelle, allineatevi sopra i pesci ben scolati e richiusi. Spolverizzateli con il finocchio e il pangrattato, irrorateli con 2 cucchiai di olio e cuocete in forno caldo a 200 gradi per 18 minuti. Questo piatto è ottimo sia caldo sia freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe fresche
- 3 patate
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Alici In Tortiera (2)

Ricette simili

- Tonnetto In Salsa
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Triglie Al Finocchio
- Alici Ammollicate (2)
- Teglia Di Pesce

Alici In Tortiera (2)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulire le acciughe, spinarle e lavarle. Sistemarle quindi in una teglia con olio, sale, aglio e prezzemolo tritati, spolverare di pangrattato e spruzzare di succo di limone, infornare a fuoco vivace e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe non troppo piccole
- 4 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- succo di limone
- prezzemolo

Varianti

- Alici In Tortiera

Ricette simili

- Acciughe Marinate
- Capesante Al Brandy (2)
- Insalata Di Alicine Crude
- Acciughe Alla Povera
- Cotolette Di Platessa

Alici Marinate (4)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulire le acciughe togliendo testa e interiora, e lasciandole unite per il dorso; lavarle e scolarle. Disporle in una terrina; irrorandole con succo di limone e aceto fino a coprire. Far marinare per 2-3 ore e scolare. Disporre le acciughe a strati in una ciotola e condire ogni strato con aglio, peperoncino, sale, prezzemolo tritato.
Irrorare il tutto con l'olio e servire dopo almeno 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe freschissime
- 2 limoni
- 2 cucchiai di aceto di mele
- sale
- peperoncino
- aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Alici Marinate In Umido

Ricette simili

- Aliciotti Con Carciofi
- Calamari Alla Romana
- Cozze Al Limone
- Sarde Allo Zafferano
- Pesce Spada In Salmoriglio

Alici Marinate In Umido

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Mondate e lavate le acciughe, privandole della lisca, infarinatele e friggetele in abbondante olio caldo. Una volta pronte formate in una teglia uno strato di acciughe, cospargete con 2 cucchiai di vino, 2 di olio e 2 di pomodoro, cospargete con prezzemolo, aglio e mentuccia tritati insieme a un pizzico di origano.
Formate, seguendo lo stesso procedimento, diversi strati fino ad esaurimento delle acciughe, terminando con il pomodoro e gli altri ingredienti.
Passate in forno a 200 gradi per circa 15 minuti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di acciughe fresche
- farina
- 2 spicchi di aglio
- polpa di pomodoro
- vino bianco secco
- mentuccia
- prezzemolo
- origano
- olio d'oliva
- olio di semi per friggere

Ricette simili

- Braciolette Di Alici
- Calamari Ripieni (10)
- Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive
- Cartoccio Del Marinaio
- Seppioline Con Piselli

Alici Salate

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le alici eliminandone la testa e disponetele a strati (tre strati di acciughe e uno di sale) in un vaso cilindrico di terracotta.
Coprite con un ultimo strato abbondante di sale e ponete sotto un peso consistente. Lasciatele così almeno per tre mesi, controllando di tanto in tanto che siano coperte dalla salamoia e aggiungendone se necessario, facendo sciogliere del sale in acqua (nove parti d'acqua e una parte di sale) e lasciando raffreddare prima di versarla sulle acciughe.

Ingredienti per 4 persone

- acciughe
- sale abbastanza grosso

Ricette simili

- Dentice Al Sale
- Branzino Al Sale
- Orata Al Sale
- Branzino Al Sale (2)
- Pesce Al Sale (2)

Aliciotti Con Carciofi

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Eliminare le foglie dure dei carciofi; tagliarli a fettine; metterli in acqua acidulata col succo di 1 limone. Scolarli e brasarli con olio e aglio per 1/2 ora, unendo poca acqua.
Pulire e diliscare le acciughe; disporne uno strato in una teglia oliata, salare, irrorare col succo di 1/2 limone; coprire coi carciofi e con un altro strato di acciughe; cospargere col restante succo, sale, pangrattato e prezzemolo.
Cuocere in forno a 160 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe
- 8 carciofi
- 2 limoni
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino
- pangrattato

Ricette simili

- Alici Alla Silvana
- Alici Marinate (4)
- Calamari Alla Romana
- Alici Gratinate (2)
- Nasello Al Gratin

Angeli In Carrozza

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprire con attenzione le 12 ostriche ed estrarne la polpa. Asciugarle appena con un canovaccio ed avvolgere ogni frutto di mare, dopo averlo spolverato con un pizzico di pepe nero macinato al momento, con una fettina di bacon. Infilarli a tre in uno spiedino d'acciaio e passarli al grill, rigirandoli ogni tanto. Quando il bacon sarà abbrustolito uniformemente, togliere dal grill e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di ostriche
- pepe nero
- bacon

Ricette simili

- Ostriche Al Bacon
- Ostriche Ghiacciate
- Ostriche Fritte (2)
- Aragoste Alla Lord Nelson
- Bocconcini Di Salmone Con Bacon

Anguilla Ai Ferri

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Lavate le anguille con farina di granturco e aceto, per togliere il viscido; sciacquatele con l'acqua corrente. Tagliatele a pezzi senza spellarle ed aprite i pezzi a libro per togliere l'osso, ungeteli con poco olio e metteteli sulla graticola calda facendo attenzione che si arrostiscano delicatamente da ambo le parti. Le anguille sono cotte quando la pelle è completamente sgrassata e asciutta. Si servono accompagnate da polenta.

Ingredienti per 6 persone

- 700g di anguille piccole
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Anguilla In Umido Alla Napoletana
- Anguilla Allo Spiedo
- Spiedini D'anguilla
- Anguilla Marinata
- Capitone Arrosto

Anguilla Ai Peperoni

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Tagliare le anguille in tronconi di 8 cm.
Rosolare l'aglio, aggiungere i pezzi di anguilla, salare e pepare, bagnare col vino. Far ridurre, aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzetti.
Aggiungere pure i peperoni sbollentati e tagliati a filetti.
Cuocere per 15 minuti a coperto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di anguille
- 200g di peperoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi di aglio
- 500g di pomodori maturi

Ricette simili

- Anguilla In Umido Alla Napoletana
- Anguilla In Umido (2)
- Anguilla Con Le Verze
- Stoccafisso In Potacchio
- Anguilla In Umido

Anguilla Alla Cacciatora

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Una volta pulita, tagliata e lavata, l'anguilla vien posta a soffriggere con olio, sale, aglio, rosmarino, salvia e peperoncino. Si lascia cuocere finché non assume un colore dorato poi si aggiunge il vino. L'anguilla, una volta che tutto il vino è consumato, è pronta per essere servita ben calda. L'anguilla alla Vernaccia riprende la stessa ricetta solo che ad un normale vino del luogo si aggiunge la Vernaccia. Si tratta di una ricetta non tradizionale ma promozionale adottata da alcuni ristoranti riprendendo e interpretando a proprio modo la citazione di Dante Alighieri nella Divina Commedia nel canto XXIV del Purgatorio: '...e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta ebbe la santa Chiesa in le sue braccia: dal Torso fu e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la vernaccia'. Il poeta fa riferimento a Martino IV papa dal 1281 al 1285 noto per essere un gran ghiottone e tra i suoi pasti preferiti sembra ci fossero anche i pesci del lago di Bolsena.

Ingredienti per 4 persone

- anguilla
- sale
- olio d'oliva
- salvia
- rosmarino
- peperoncino
- aglio

Ricette simili

- Anguilla Alla Salvia (2)
- Seppie Ripiene (3)
- Anguilla In Umido
- Pagelli Arrosto
- Cassola

Anguilla Alla Maniera Di Comacchio

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Pulire l'anguilla con la cenere posta su carta robusta da pescivendoli. Se ciò non è possibile, privarla delle interiora, lavarla e tagliarla a pezzi.
Fare 1 trito di cipolla e aglio e soffriggerlo in olio.
Spruzzare con aceto, far evaporare e unire salsa di pomodoro diluita in poca acqua tiepida in modo da ottenere 1 fondo di cottura di 2 dita.
Aggiungere sale e pepe. Dopo 15 minuti unire l'anguilla e farla cuocere a fuoco basso per 30 minuti senza rimestare. Servirla con polenta abbrustolita.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di anguille medie
- 300g di cipolle
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anguilla Marinata
- Capitone Arrosto
- Anguilla In Umido Alla Napoletana
- Carpioncello Di Anguilla
- Pesce Gatto In Umido

Anguilla Alla Salvia

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Pulite l'anguilla in acqua tiepida e spellatela, quindi tagliatela a tronchetti larghi 2 dita.
Prendete degli stecchini e su ognuno di essi infilate 1 foglia di salvia, 1 fettina di limone e 1 tronchetto d'anguilla. In un tegame sciogliete il burro e friggetevi gli stecchini così preparati, salare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla di 500 g
- 75g di burro
- alcuni di limoni
- alcune foglie di salvia
- sale

Varianti

- Anguilla Alla Salvia (2)

Ricette simili

- Anguilla Alla Cacciatora
- Anguilla In Foglie Di Vite
- Anguilla Stufata
- Scampi Alla Salvia
- Cernia Al Limone (2)

Anguilla Alla Salvia (2)

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Fai fiammeggiare l'anguilla sul fuoco e, quando la pelle sarà gonfia al punto giusto, eliminala e taglia a pezzi l'anguilla. Prendi una padella e fai sciogliere il burro insaporendolo con la salvia e lo spicchio d'aglio, poi aggiungi l'anguilla a pezzetti, aggiusta di sale e pepe e lascia cuocere per 10 minuti circa. Trascorsi i dieci minuti, togli l'anguilla dal fuoco, condiscila con il succo di limone ed un filo di olio crudo, gira tutto per bene e porta in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di anguilla
- 1 limone
- 40g di burro
- olio d'oliva
- 1 ciuffo di salvia
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Varianti

- Anguilla Alla Salvia

Ricette simili

- Anguilla Alla Cacciatora
- Anguilla In Foglie Di Vite
- Anguilla In Gratella
- Anguilla Stufata
- Capitone Allegro

Anguilla Allo Spiedo

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Tolte le interiora e le pinne, ridotta in trance e lavata, l'anguilla vien posta allo spiedo alternando pezzi di pesce a foglie di alloro, provvedendo poi a cospargere la medesima con olio, aceto salato e pepato, servendosi di un rametto di rosmarino.

Ingredienti per 4 persone

- anguille
- olio d'oliva
- aceto di vino
- sale
- pepe
- rosmarino
- alloro

Ricette simili

- Spiedini D'anguilla
- Capitone Arrosto
- Anguilla Con Le Verze
- Carpioncello Di Anguilla
- Anguilla Marinata

Anguilla Arrosto

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Pulite e spellate il capitone, incidetelo sul dorso, disponetelo a cerchio in un tegame con alcune foglie d'alloro, salatelo e non aggiungete condimenti. Infatti, questa carne è ricca di grassi, ma ne perde molti cuocendo e diventa più digeribile.
Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per almeno 40 minuti.
Passate sul piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di anguilla
- alcune foglie di alloro
- sale

Varianti

- Anguilla Arrosto (2)

Ricette simili

- Capitone Arrosto (2)
- Bisato Su L'ara (2)
- Anguilla In Teglia
- Spiedini Di Anguilla All'emiliana
- Anguilla In Gratella

Anguilla Arrosto (2)

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Pulire le anguille lasciando la pelle e tagliarle in pezzi di 6 cm.
Infilzare i pezzi d'anguilla in spiedini alternandole a foglie d'alloro.
Mettere gli spiedini sulla griglia del forno caldo a 250 gradi ponendo al di sotto della placca da forno un dito d'acqua.
Cuocere per 25 minuti ruotando gli spiedini a intervalli di circa 5 minuti.
Salare al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 anguille di 400 g
- alcune foglie di alloro
- sale marino integrale

Varianti

- Anguilla Arrosto

Ricette simili

- Sardelle Al Profumo D'alloro
- Polpo Affogato
- Nasello Al Vino Bianco
- Anguilla Allo Spiedo
- Spiedini D'anguilla

Anguilla Con Le Verze

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Mondate la verza, tagliatela in quattro, lavatela e scottatela in acqua bollente salata per 10 minuti. In un tegame scaldate il burro e due cucchiai d'olio, fatevi appassire gli scalogni e le carote tagliati a rondelle e la pancetta a cubetti. Quando hanno preso colore spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco e mezzo d'aceto, unite una foglia d'alloro lasciandola intera, salate e pepate.
Aggiungete la verza sgocciolata e cuocete coperto per mezz'ora.
Spellate le anguille, tagliatele a tronchetti, disponeteli nel tegame delle verze e cuocete per 20 minuti abbondanti muovendo il recipiente ogni tanto. Infine togliete l'alloro.
Passate sul piatto da portata caldo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di anguille
- 100g di pancetta affumicata
- 30g di burro
- 1 verza piccola
- 4 scalogni
- 2 carote
- 1 foglia di alloro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Verze E Ostriche
- Pesce Spada Alle Erbe
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Eglefino Marinato

Anguilla In Foglie Di Vite

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Private il pancarré della crosticina e tagliatelo a dadini.
Fate scaldare il burro in una padella e soffriggetevi i dadini di pane, a fuoco vivo, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.
Togliete dal fuoco, unite le foglie di salvia tritate, insaporite il tutto con il sale necessario e una macinata di pepe, bagnate col succo di limone e date una mescolata.
Pulite l'anguilla, dividetela a filetti e privatela della pelle e della lisca.
Eliminate eventuali spine rimaste nella polpa, poi tagliate ciascun filetto in pezzi lunghi circa 3 cm.
Stendete sul piano di lavoro le foglie di vite e asciugatele, tamponandole delicatamente con carta assorbente da cucina.
Eliminate i piccioli, poi mettete al centro di ciascuna foglia un pezzo di anguilla.
Distribuite su questo un poco del composto di pane e salvia e copritelo con un altro pezzo di pesce.
Avvolgete i tocchetti d'anguilla farciti nelle foglie di vite: ripiegate prima la parte inferiore della foglia, quindi quelle laterali, infine arrotolatela.
Infilzate gli involtini così ottenuti su alcuni spiedini di metallo, poi cuoceteli sulla griglia calda, 3-4 minuti per lato. NOTA: le foglie di vite costituiscono un mezzo efficace per proteggere la polpa delicata di alcuni pesci dal forte calore della griglia. Le foglie si trovano generalmente in vendita in vasetti o scatole, conservate in salamoia. Prima di usarle, occorre estrarle delicatamente dai vasi e metterle a bagno in una terrina con acqua fresca. In tal modo si elimina l'eccesso di sale assorbito dal liquido di conservazione.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla di 1000 g
- 16 di foglie di vite
- 4 fette di pancarré
- 40g di burro
- 4 foglie di salvia tritate
- sale
- pepe
- 1/2 di limone (succo)

Ricette simili

- Trote Alle Erbe
- Tonno Fresco Coi Peperoni
- Anguilla In Gratella
- Anguilla Alla Salvia (2)
- Aragosta Alla Messicana

Anguilla In Gratella

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Lavare l'anguilla, asciugarla e tagliarla a pezzi di 6 cm. In una ciotola battere 4 cucchiai di olio con il brandy, il succo di limone, pepe e sale.
Versare questa marinata sull'anguilla, unire l'aglio e l'alloro e lasciar riposare per 3 ore.
Scolare i pezzi di anguilla e cuocerli sulla gratella ben calda per 15 minuti rigirandoli delicatamente e irrorandoli con la marinata.
Servire caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla da 1000g spellata e pulita
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone (succo)
- 2 cucchiai di brandy
- 1 foglia di alloro
- pepe bianco
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Anguilla In Gratella (2)

Ricette simili

- Capitone Allegro
- Spiedini Di Anguilla All'emiliana
- Anguilla In Foglie Di Vite
- Branzino Ubriaco (2)
- Polipo In Insalata

Anguilla In Gratella (2)

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Secondo la tradizione l'anguilla dovrebbe essere pulita con cenere di legna su carta robusta, per essere sgrassata a dovere, ma oggi certo questa è solo una notazione accademica. Ad ogni buon conto, lavare bene l'anguilla, praticare alcune incisioni trasversali ed aprirla praticando un taglio dalla testa alla coda.

Asportare le interiora.

Spolverizzare di sale e far cuocere sulla gratella voltandola più volte. Non è necessario usare altro condimento, poiché il suo stesso grasso è più che sufficiente.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di anguille
- sale

Varianti

- Anguilla In Gratella

Ricette simili

- Anguilla Arrosto (2)
- Anguilla Ai Ferri
- Anguilla Ai Peperoni
- Anguilla Allo Spiedo
- Spiedini D'anguilla

Anguilla In Salsa Verde

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Pulite e spellate le anguille, tagliatele a tronchetti e soffriggeteli in un tegame con una noce di burro per un quarto d'ora.
Salate e pepate. Toglieteli e metteteli da parte. Nello stesso tegame fate insaporire un ciuffo di prezzemolo, un po' di acetosella e cerfoglio, una cipolla e un cucchiaio di aghi di rosmarino tritati, aggiungete un pezzetto di burro se occorre.
Cuocete a fuoco basso per 5 minuti.
Versate nel recipiente un bicchiere di vino, ponete di nuovo sul fuoco i tronchetti d'anguilla e lasciate cuocere ancora per 5 minuti.
Legate la salsa con il tuorlo, una punta di fecola e il succo del limone.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di anguille
- vino bianco secco
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 limone
- burro
- 1 punta di fecola
- 1 cipolla
- cerfoglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- acetosella
- 1 cucchiaio di rosmarino (aghi tritati)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anguilla Verde
- Tonno In Salsa Cremosa
- Eglefino Marinato
- Astici Alla Crema Di Erbe
- Cozze Alla Crema

Anguilla In Teglia

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Fatevi spellare e pulire l'anguilla dal pescivendolo, quindi lavatela, asciugatela e tagliatela a pezzetti da 5 centimetri circa.
Accendete il forno a 180 gradi.
Ricoprite con foglie di alloro il fondo di una teglia larga e bassa che possa contenere i pezzi di anguilla in un solo strato. Sistematevi sopra il pesce, versate 1/2 bicchiere di acqua mista a vino e ricoprite con il rimanente alloro.
Salate.
Cuocete nel forno caldo per circa 45 minuti senza mai toccare il recipiente.
Lasciate riposare una decina di minuti, poi estraete l'anguilla, poi estraete l'anguilla ben sgocciolata e accomodatela sul piatto riscaldato.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di anguilla
- 2 rametti di alloro
- vino bianco secco
- sale

Ricette simili

- Capitone Allegro
- Anguilla In Umido
- Anguille Alla Bretone
- Anguilla In Gratella
- Anguilla Arrosto

Anguilla In Umido

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Preparate un soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla tritati e il rosmarino, unite quindi l'anguilla passata nel pangrattato. Quando i pezzi di pesce sono rosolati da tutti i lati, unite l'aceto ed il vino bianco, fate evaporare, unite il prezzemolo, il sale ed i pomodori spellati, nettati dai semi e passati al passaverdure. Quando il sugo è addensato, l'umido è pronto

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di anguilla
- 1000g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di aceto di vino
- pangrattato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Anguilla In Umido (2)
- Anguilla In Umido Alla Napoletana

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Aragosta Alla Californiana
- Pesce Spada Alla Griglia
- Guazzetto Del Pescatore
- Moscardini In Umido

Anguilla In Umido (2)

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Pulite e spellate le anguille, tagliatele a tronchetti abbastanza grandi. In un tegame soffriggete in tre cucchiai d'olio una cipolla media, uno spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo tritati. Dopo alcuni minuti aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti, salate, pepate, cuocete per 10 minuti o poco più.
Adagiate i tronchetti d'anguilla nella salsa, lasciate insaporire alcuni minuti, poi spruzzate con un bicchiere di vino.
Continuate la cottura a fuoco molto basso per mezz'ora aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua. A fine cottura cospargete l'anguilla con il prezzemolo tritato. Vini di accompagnamento: Bardolino DOC, Chianti Dei Colli Fiorentini DOCG, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di anguille
- 400g di pomodori
- 1 bicchiere di vino bianco (o vino rosso)
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Anguilla In Umido
- Anguilla In Umido Alla Napoletana

Ricette simili

- Anguilla Ai Peperoni
- Anguilla In Salsa Verde
- Carpioncello Di Anguilla
- Astice Alla Borghese
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi

Anguilla In Umido Alla Napoletana

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Preparare una salsa con pomodori, basilico, olio e poco sale; passarla.
Rosolare la cipolla e il prezzemolo tritati in un tegame con l'olio; unire le anguille non spellate a pezzi, salare e rosolare 2-3 minuti. Macinarvi un po' di pepe e bagnare col vino; far sfumare, unirvi la salsa di pomodoro e cuocere per 15 minuti.
Servire sulle fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di anguille piccole
- 2 cipolle
- 1 manciata di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- poco di sale
- pepe
- vino bianco secco
- 1000g di pomodori san marzano
- basilico
- pane abbrustolito

Ricette simili

- Guazzetto Del Pescatore
- Cassola
- Orata Alla Palinuro
- Anguilla Alla Maniera Di Comacchio
- Zuppetta Di Seppioline

Anguilla Marinata

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Privare le anguille delle interiora, lavarle e tagliarle in pezzi di 8-9 cm di lunghezza. Friggerli in olio ben caldo. Far bollire l'aceto a fuoco basso per 30 minuti, unendovi l'aglio, le scorze delle arance, qualche foglia di salvia e 7 grani di pepe bianco.
Togliere dal fuoco e far intiepidire.
Sistemare i pezzi d'anguilla in 1 ciotola e versarvi sopra l'aceto stiepidito con gli odori, avendo cura di coprire il pesce. Riporre in dispensa. Vanno preparate almeno 1 settimana prima di consumarle.

Ingredienti per 6 persone

- 3 anguille di 1200 g
- 75 cl di aceto di vino
- 3 arance
- 4 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- 7 grani di pepe
- alcune foglie di salvia

Ricette simili

- Capitone Arrosto
- Anguilla Alla Maniera Di Comacchio
- Carpioncello Di Anguilla
- Carpa In Umido Alla Maniera Laziale
- Anguilla In Umido Alla Napoletana

Anguilla Stufata

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Pulire un'anguilla di 800 g circa, spellarla e tagliarla a pezzi. Salarla e porla in pentola con 50 g di burro a pezzetti, il succo di un limone e 1/2 bicchiere d'acqua, 4 cucchiai di pangrattato e un pizzico di pepe nero. Incoperchiarla e cuocere al forno già caldo a 150 gradi per 20 minuti.
Togliere il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti.
Cospargere di prezzemolo tritato e servire ben caldo accompagnato con patate lesse.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla di 800 g
- sale
- 50g di burro a pezzetti
- 1 limone (succo)
- 1/2 bicchiere di acqua
- 4 cucchiai di pangrattato
- 1 pizzico di pepe nero
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Anguilla In Umido
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Trote Al Brandy
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Gratin Di Aragoste In Salsa

Anguilla Verde

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Tagliare le anguille in tronconi e farli rosolare rapidamente nella pentola.
Aggiungere le cipolle tagliuzzate.
Aggiungere il timo, l'alloro, l'acetosa e le altre erbe.
Bagnare col vino.
Salare e pepare.
Aggiungere ancora il brodo e i succhi di limoni.
Coprire e cuocere per 20 minuti. Far ridurre eventualmente la salsa.
Mescolare la farina coi tuorli e la panna e aggiungerli prima di servire.
Servire caldo o freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di anguille
- 3 cipolle
- 500g di acetosa
- sale
- pepe
- 1 rametto di timo
- 3 foglie di alloro
- 1 mazzetto di cerfoglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 rametti di dragoncello
- 1 rametto di finocchio selvatico
- 30 cl di brodo di pesce
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di amido di mais (maizena)
- 4 tuorli d'uovo
- 2 limoni
- 20 cl di panna

Ricette simili

- Seppioline Al Limone
- Vellutata Di Trote Con Acetosa
- Anguilla In Salsa Verde
- Waterzooi Di Gent
- Tortino Cremoso Di Merluzzo

Anguille Alla Bretone

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Preparate un court-bouillon con 50 cl d'acqua, vino, carota, cipolla, un rametto di timo, sale, pepe e fate sobbollire un quarto d'ora.
Spellate e tagliatele le anguille a tronchetti di quattro cm. Lessateli per 10 minuti nel brodo e poi lasciateli raffreddare nello stesso liquido. In un tegame scaldate due cucchiai d'olio, insaporitevi i funghi puliti e tagliati a fettine, la pancetta a dadini e mezzo spicchio d'aglio tritato.
Lasciate colorire, aggiungete un cucchiaio di passato di pomodoro.
Bagnate con un mestolo di brodo, salate e pepate.
Fate sobbollire per 20 minuti.
Disponete i pezzetti di anguilla sul piatto da portata e nappateli con la salsa calda. Vini di accompagnamento: Collio Pinot Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di anguilla
- 100g di pancetta affumicata
- 200g di funghi champignon
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 rametto di timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppioline Al Coccio Mari E Monti
- Nasello Con Champignon E Pancetta
- Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Trota Con Funghi E Cozze

Aragosta Al Pernod

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Legate le aragoste e immergetele per un istante in acqua a bollore; non appena morte estraetele (non devono lessare), staccate le code e tagliatele a metà per il lungo, carapace compreso.
Sciogliete il burro in una larga padella e fatevi appassire lo scalogno tritato poi unite le code delle aragoste con il carapace verso il basso.
Irrorate con la panna, coprite e cuocete per circa 10 minuti. Nel frattempo dividete a metà le teste e prelevate il corallo, la linfa e la parte cremosa.
Sgocciolate bene le code, sgusciatele (tenete da parte i mezzi carapaci) e mettetele in un'altra casseruola. Nel fondo di cottura aggiungete corallo, linfa e parti cremose, salate, pepate, unite il Pernod e mescolate bene. Ai primi bollori togliete dal fuoco e passate la salsa attraverso un colino, lasciando cadere il ricavato sulle code di aragosta.
Riscaldate il tutto e alla fine aggiungete poco prezzemolo tritato.
Sistemate in ciascun piatto mezza coda con la sua salsa e mezzo carapace riempito con riso pilaf. Per il riso pilaf fate appassire la cipolla tritata nel burro, unite il riso, lasciate tostare e poi bagnate con il brodo; cuocete in forno per 15 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 3 aragoste (800g l'una)
- 100g di panna liquida
- 40g di burro
- 1 scalogno
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di pernod
- sale
- pepe
- per il riso pilaf:
- 1/2 di cipolla
- 40g di burro
- 250g di riso
- 75 cl di brodo

Ricette simili

- Aragoste Al Brandy
- Gamberetti Flambè
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Gamberoni Baltimora
- Salmone In Crosta (3)

Aragosta Al Vapore

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Uccidere un'aragosta con un preciso colpo di coltello alla base della testa. Lavarla bene e cuocerla per 2 ore circa al vapore. Quando la carne è ben tenera, liberare l'aragosta dal guscio e affettare la carne, unirvi la polpa delle chele ed il 'corallo' interno. Mantenerla al caldo-umido fino al momento di servirla, condita all'ultimo momento con olio d'oliva, aceto, un trito di olive nere e buccia d'arancia, sale e pepe quanto basta e accompagnata con un'insalata di arance, finocchi e olive nere.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta
- olio d'oliva
- aceto di vino
- olive nere
- arance
- sale
- pepe
- finocchi

Ricette simili

- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Filetti Di Merluzzo Al Forno
- Aragosta All'arancia
- Polipo Alla Provenzale
- Insalata Ai Moscardini

Aragosta All'acciuga

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Fate arroventare due griglie. Nel frattempo lavate le aragoste, asciugatele e, con un taglio netto, dividetele in due parti nel senso della lunghezza.
Eliminate la sacca sabbiosa che si trova nella testa e il budellino dell'intestino.
Appoggiate le quattro mezze aragoste sulla griglie, con i gusci a contatto di queste ultime, e arrostitele per circa 20 minuti, rivoltandole di tanto in tanto; spennellatele ripetutamente con 80 g di burro fuso e spolverizzatele di sale e di pepe.
Tritate finemente il basilico.
Mettete ora il burro rimasto in una ciotola e lavoratelo con una spatola di legno fino a che sarà diventato morbido e cremoso; a questo punto incorporatevi il basilico e la tomato ketchup.
Disponete le mezze aragoste sul piatto da portata, sempre dalla parte del guscio, e ricopritele con il composto preparato, che spalmerete con una spatola.
Guarnite con filetti d'acciughe e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 aragoste da 600g ognuna
- 200g di burro
- sale
- pepe
- 1 mazzetto di basilico
- 1 cucchiaio di salsa tomato ketchup
- 50g di filetti d'acciughe

Ricette simili

- Aragosta 'sans Souci'
- Aragosta In Bellavista
- Cocktail Di Gamberi
- Sardine Al Basilico
- Aragosta Imperatore

Aragosta All'arancia

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Preparate un court-bouillon portando ad ebollizione, in una pentola, quattro litri di acqua con il sedano, la carota, la cipolla, il mazzetto di erbe aromatiche, l'alloro (il tutto ben pulito e lavato), il sale e il vino. Nel frattempo lavate l'aragosta, fissatela ad un'assicella di legno con refe da cucina, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti circa, quindi lasciatela raffreddare nel suo court-bouillon; quando sarà completamente fredda, scolatela ed estraetene la polpa, praticando un'incisione dalla parte del ventre.
Tagliate la polpa a medaglioni.
Adagiate questi ultimi in un tegame con il burro già fuso, spolverizzateli con una presina di sale e un pizzico di pepe, spruzzateli con qualche goccia di brandy e lasciateli cuocere a fuoco dolcissimo per 10 minuti; trascorso questo tempo, unite la panna, i tuorli e il succo di due arance e fate rapprendere l'intingolo.
Sistemate l'aragosta sul piatto da portata, sovrapponendo leggermente i medaglioni o disponendoli 'in piedi': irroratela con il sughetto, decoratela con l'arancia rimasta tagliata a fettine e servitela subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 2 foglie di alloro
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 aragosta di 1200 g
- 50g di burro
- pepe
- alcune gocce di brandy
- 1 bicchiere di panna
- 2 tuorli d'uovo
- 3 arance

Ricette simili

- Aragosta Alla Panna
- Medaglioni Di Aragosta
- Aragosta Lessata
- Aragosta Alla Californiana
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola

Aragosta Alla Californiana

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Lavate con attenzione l'aragosta sotto l'acqua corrente, poi privatela della testa e tagliatela a medaglioni, seguendo le tracce degli 'anelli'.
Mettete sul fuoco una pirofila con l'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato; quando questo avrà preso colore, unite al condimento i medaglioni di aragosta e fateli rosolare finché il guscio sarà diventato di un bel colore rosso acceso. A questo punto bagnate con il brandy e lasciate evaporare a fiamma vivace. Poi aggiungete la cipolla affettata finemente e i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a tocchetti.
Regolate di sale e pepe, bagnate con il vino bianco e spolverizzate di prezzemolo tritato.
Introducete quindi nel forno già caldo e lasciate cuocere per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, togliete la pirofila dal forno ed eliminate tutti i gusci.
Passate il sugo di cottura al setaccio, raccogliendolo in una casseruolina; unite il burro, mettete sul fuoco per pochi minuti, quindi versate la salsa sui medaglioni di aragosta e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta da 1200 g
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cipolla
- 2 pomodori maturi
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20g di burro

Ricette simili

- Aragosta Alla Panna
- Aragosta All'arancia
- Aragosta Lessata
- Anguilla In Umido
- Trota Al Pomodoro

Aragosta Alla Catalana

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Bollire in acqua salata l'aragosta, tagliarla e servirla su un letto di cipolle dolci novelle, pomodori e ruchetta, condendo con olio e aceto.

Ingredienti per 4 persone

- aragosta
- sale
- cipolle dolci novelle
- pomodori
- ruchetta
- olio d'oliva
- aceto di vino

Varianti

- Aragosta Alla Catalana (2)
- Aragosta Alla Catalana (3)

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Aragosta Al Vapore
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Aragosta In Padella
- Aragosta Alla Tour Eiffel

Aragosta Alla Catalana (2)

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Fai cuocere le aragoste per 6 minuti in acqua bollente. Una volta raffreddate, taglia la polpa a pezzi avendo cura di svuotare anche le chele. Priva dei semi i peperoni verdi e tagliali a listerelle. Sbuccia, togli i semi e trita i pomodori. In un saltiere metti l'olio e fai friggere i pezzi di aragosta a fuoco piuttosto vivace. Sala e pepa. Toglili e tienili in caldo. Nello stesso olio fai dorare la cipolla, unisci i peperoni e i pomodori. Dopo 5 minuti aggiungi il prezzemolo, il vino bianco, il pepe di Caienna, lo zafferano e le aragoste. Chiudi con un coperchio e continua la cottura per altri dieci minuti. Togli dal sugo i pezzi di aragosta e sistemali su un piatto da servizio caldo. Riduci la salsa e fiammeggia con il Cognac. Versa sull' aragosta e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 aragoste di 500g ognuna
- 1 cipolla piccola
- 4 pomodori maturi
- 2 peperoni verdi
- 1 pizzico di zafferano
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di pepe di caienna
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiai di cognac
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Varianti

- Aragosta Alla Catalana
- Aragosta Alla Catalana (3)

Ricette simili

- Sgombro Crudo Marinato
- Aragosta Imperatore
- Astice All'armoricana
- Gratin Di Aragoste In Salsa
- Orata Con Guazzetto Di Pomodoro

Aragosta Alla Catalana (3)

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Immergete le aragoste per almeno 8 minuti in acqua bollente. Una volta raffreddate, togliete la polpa e tagliatela in pezzi, avendo cura di svuotare anche le chele.
Tritate la cipolla finemente.
Private dei semi i peperoni verdi e tagliateli a listarelle.
Pelate, togliete i semi e tritate i pomodori. In una sauteuse mettete l'olio e friggete i pezzi di aragosta a fuoco piuttosto vivace.
Salate e pepate. Nello stesso olio fate dorare la cipolla, unite i peperoni e i pomodori. Dopo 5 minuti aggiungete il prezzemolo, il vino bianco, il pepe di Caienna, lo zafferano, le aragoste.
Incoperchiate e continuate la cottura per altri 10 minuti.
Togliete dal sugo i pezzi di aragosta e sistemateli su un piatto di servizio caldo.
Riducete la salsa e fiammeggiate con il Cognac.

Ingredienti per 6 persone

- 2 aragoste di 500g ognuna
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 4 pomodori
- 2 peperoni verdi
- 1 pizzico di zafferano
- 1 cucchiaiata di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di pepe
- 30 cl di vino bianco
- 2 cucchiaiate di cognac
- sale
- pepe

Varianti

- Aragosta Alla Catalana
- Aragosta Alla Catalana (2)

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Aragosta Imperatore
- Aragosta 'sans Souci'
- Astice All'armoricana
- Aragosta All'acciuga

Aragosta Alla Crema Di Peperoni

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Lavate e pelate 2 carote e 100 g di sedano, tagliateli in bastoncini fini, tritate 1 cucchiaio di ciboulette ed 1 di scalogno.
Lavate 4 peperoni rossi, metteteli assieme alle carote ed al sedano a cuocere al vapore per 15 minuti.
Avvolgete un'aragosta di 900 g con una manciata di alghe in film d'alluminio, fatela cuocere al vapore per 25 minuti coperta e 10 minuti senza coperchio. Intanto togliete ai peperoni peduncolo, semi, filamenti e pelle, passateli al mixer.
Fate fondere 25 g di burro, fatevi stufare lo scalogno, salate e pepate, aggiungete 1 dl di martini bianco, portate a ebollizione ed aggiungete la purea di peperoni. Quando il bollore riprende, aggiungete 50 cl di panna da cucina, lasciate sobbollire per 1/4 d'ora. Intanto scorticate l'aragosta, raccogliete le parti cremose, aggiungetegli 1 cucchiaio di maizena, 2 tuorli d'uovo, il succo di 1/2 limone e 2 cucchiai di martini bianco.
Mescolate bene.
Tagliate l'aragosta a medaglioni, disponeteli in un piatto di servizio (caldo).
Legate la salsa versando la preparazione nella casseruola, battendo con la frusta senza interrompervi e ritirandola dal fuoco appena torna il bollore.
Aggiungete i bastoncini di sedano e carota cotti e tenuti in caldo, ricoprite l'aragosta con la salsa e cospargete di ciboulette tritata.
Potete servire con tagliatelle.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carote
- 100g di sedano
- 1 cucchiaio di ciboulette
- 1 cucchiaio di scalogno
- 4 peperoni rossi
- 1 aragosta di 900 g
- 1 manciata di alghe
- 25g di burro
- sale
- pepe
- 50 cl di panna da cucina
- 1 cucchiaio di maizena
- 2 tuorli d'uovo
- 1/2 di limoni (succo)
- 2 cucchiai di martini bianco

Ricette simili

- Gratin Di Aragoste In Salsa
- Aragosta All'arancia
- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)
- Anguilla Verde
- Salmone In Crosta (3)

Aragosta Alla Messicana

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Se avete acquistato le aragoste ancora vive, immergetele in una pentola con abbondante acqua bollente, chiudete il recipiente e fatele cuocere per un minuto, quindi scolatele e fatele raffreddare sotto l'acqua corrente.
Sbucciate le cipolle e l'aglio e tritateli finemente.
Scottate in acqua bollente i pomodori, pelateli, tagliateli in quarti e privateli dei semi, quindi sminuzzate la polpa.
Staccate dal corpo di ogni aragosta la coda facendola ruotare; tagliate ogni tronco a metà nel senso della lunghezza e togliete le interiora, infine lavate i crostacei sotto l'acqua corrente. Con l'aiuto di un robusto coltello a lama seghettata, dividete i singoli segmenti delle code, ricavando medaglioni di polpa avvolti nel carapace.
Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolatevi i pezzi di coda da ogni lato, a fuoco dolce per alcuni minuti, dopodichè toglieteli dal recipiente.
Mettete nella padella i corpi delle aragoste insieme al trito di aglio e cipolla, fate soffriggere il tutto a fuoco basso per alcuni minuti, quindi aggiungete la polpa sminuzzata dei pomodori, l'alloro e il timo.
Lasciate cuocere a calore moderato per 4-5 minuti, poi bagnate la preparazione con il vino bianco e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Al termine, insaporite il fondo di cottura con il sale necessario, una macinata di pepe e il succo di lime piccante. Per ottenere quest'ultimo, versate il succo di lime all'interno del peperoncino, a cui avrete tolto la calotta superiore con il picciolo, i semi e le membrane bianche interne.
Lasciate riposare il succo per alcuni minuti, in modo che assorba l'aroma piccante dell'ortaggio, quindi versatelo nel fondo di cottura dei crostacei. A questo punto mettete nella padella anche le code di aragosta, fatte rosolare in precedenza, cospargete il tutto con il coriandolo tritato e servite insieme alle tipiche tortillas e a vino bianco secco di buona qualità, possibilmente lo stesso usato per la preparazione del piatto.

Ingredienti per 2 persone

- 2 piccole aragoste (300-400g ciascuna)
- 100g di cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 600g di pomodori
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 foglia di alloro
- 2 rametti di timo
- 12 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe bianco
- 1 peperoncino piccante
- 1 lime (succo)
- 1 cucchiaio di foglie di coriandolo tritate

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Merluzzo Alla Provenzale
- Astice Alla Borghese
- Cozze Alla Marinara (5)
- Orata Al Forno (3)

Aragosta Alla Panna

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Preparate innanzitutto il court-buillon nel quale cuoce rete l'aragosta: versate circa tre litri di acqua in una pentola; aggiungete tutte le verdure pulite e tagliate a pezzetti, le foglie di alloro e il succo di limone; ponete al fuoco e, quando il liquido avrà raggiunto l'ebollizione, continuate a far bollire per 10 minuti. Nel frattempo, dopo averla lavata, predisponete l'aragosta per la cottura. Trascorsi i 10 minuti indicati, immergete l'aragosta nel court-bouillon e fatela cuocere per 30 minuti; toglietela quindi dal recipiente di cottura, lasciatela raffreddare, poi incidetela delicatamente nella parte ventrale ed estraetene la polpa, cercando di non romperla.
Tagliate la polpa d'aragosta a fettine alte circa 1 cm.
Mettete sul fuoco una casseruola con il burro e adagiatevi le fettine di aragosta; quando queste saranno dorate, bagnatele con il vino bianco, salatele e pepatele.
Lasciate che il vino evapori, poi togliete l'aragosta dal condimento e legate il fondo di cottura con la farina, mescolando con cura affinché non si formino grumi.
Incorporate la panna e lasciate addensare un poco a fiamma molto bassa, sempre mescolando.
Disponete le fettine di aragosta in una teglia da forno, copritele con la salsa e passatele in forno caldo per 5 minuti.
Servite l''Aragosta alla panna' ben calda, direttamente nel recipiente di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 limone (succo)
- 1 aragosta di 1200 g
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di farina
- 1/2 bicchiere di panna

Ricette simili

- Aragosta All'arancia
- Aragosta Lessata
- Medaglioni Di Aragosta
- Nasello Al Vino Bianco
- Caponata Di Crostacei E Molluschi

Aragosta Alla Tour Eiffel

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Preparate innanzitutto la gelatina: fate ammorbidire i fogli di colla di pesce in acqua fredda, poi strizzateli e fateli sciogliere a bagnomaria, rimestando adagio con un cucchiaio di legno; incorporate la colla di pesce al brodo di dadi, aromatizzando il tutto con il porto; rimestate e lasciate raffreddare.
Portate ad ebollizione, in una pentola, tre litri di acqua con l'aceto, qualche granello di pepe e una manciata di sale.
Lavate l'aragosta, fissatela solidamente con refe da cucina ad un'assicella, e immergetela nell'acqua bollente: fatela cuocere per 30 minuti a fuoco moderato e a recipiente coperto; lasciatela poi raffreddare nel suo liquido di cottura, quindi scolatela e sgusciatela con molta delicatezza, avendo cura di mantenere intatti sia la polpa che il guscio.
Dividete la polpa a medaglioni spessi 1 cm e disponetela in un piatto.
Pulite il tartufo con uno spazzolino, per asportare ogni eventuale residuo di terra, poi strofinatelo con un panno umido, asciugatelo e dividetelo a lamelle non troppo sottili, usando l'apposito utensile.
Disponete una lamella di tartufo su ciascun medaglione e coprite il tutto con la gelatina (se questa si fosse consolidata troppo, ponetela per un attimo sul fuoco).
Introducete in frigorifero. Dopo circa 2 ore, potete procedere alla preparazione del piatto: con un coltellino affilato ritagliate tutt'intorno i medaglioni con la loro sovrastante porzione di tartufo e di gelatina; lavate e sgocciolate le foglie di lattuga e disponetele in uno strato uniforme sopra il piatto da portata; al centro del piatto sistemate il guscio di aragosta, con il dorso rivolto verso l'alto; intorno al guscio disponete i medaglioni gelatinati.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 6 fogli di colla di pesce
- 100 cl di brodo di dadi
- 1 bicchiere di vino porto
- 1 bicchiere di aceto di vino
- pepe in grani
- sale
- 1 aragosta di 1200 g
- 1 tartufo
- alcune foglie di insalata lattuga

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Medaglioni Di Aragosta
- Ensalada De Pescado
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Aragosta Alla Californiana

Aragosta Alle Due Salse

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Ponete in una capace casseruola l'acqua, il vino bianco, le verdure mondate e ridotte a tocchetti, il timo e il prezzemolo e fate cuocere a calore medio per 15 minuti, dopodichè insaporite il court-bouillon con il sale necessario e una macinata di pepe.
Immergete l'aragosta nel brodo, a partire dalla testa, abbassate la fiamma al minimo e lasciatela cuocere per un quarto d'ora. Trascorso questo tempo togliete il crostaceo dalla casseruola, aprite il carapace nella parte ventrale ed estraete la polpa in un solo pezzo.
Tagliate quest'ultima a medaglioni e mettetela in caldo.
Mondate i broccoli e scottateli per 4 minuti in una casseruola con acqua bollente salata, dopodichè scolateli, fateli raffreddare sotto l'acqua fredda, sgocciolateli e metteteli da parte.
Preparate la salsa di burro bianco come indicato nella ricetta corrispondente, fatela scaldare in una casseruolina, a calore moderato, incorporatevi l'inchiostro di seppia, passatela attraverso un setaccio fine e, se necessario, regolate di sale. In una casseruolina pulita fate scaldare a calore moderato anche la salsa di vino bianco (vedi ricetta corrispondente) assieme alla bustina di zafferano, quindi aggiungete gli stigmi di zafferano e lasciate cuocere ancora per un minuto.
Incorporate alla salsa la panna montata e regolate di sale.
Fate scaldare i broccoli a vapore per pochi istanti.
Mettete in ogni piatto individuale un poco di ciascuna delle due salse preparate, disponendole in modo decorativo, come mostra la foto, completate con i broccoli e i medaglioni d'aragosta e servite.

Ingredienti per 2 persone

- 1 aragosta di circa 700 g
- 100g di broccoli
- sale
- 10 cl di salsa di burro bianco
- 1/2 di sacca di inchiostro di seppia
- 1 bustina di zafferano
- 10 cl di salsa di vino bianco
- stigmi di zafferano
- 2 cucchiai di panna montata
- per il court-bouillon:
- 12 cl di acqua
- 20 cl di vino bianco
- 2 carote
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 pezzo di finocchio
- 1 cipolla
- 1 pizzico di timo
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Spiedino Di Frutti Di Mare Con Pancetta
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Granchio In Insalata
- Gratin Di Aragoste In Salsa

Aragosta Alle Spezie

Secondo di pesce a base di code di aragosta

Ricetta

Scongelate le code di aragosta e incidete il carapace sul ventre. In un tegamino fate sciogliere appena il burro, toglietelo dal fuoco, unite mezzo cucchiaino di zenzero, mezzo di curry e uno di coriandolo, il succo del limone, sale e pepe.
Disponete le aragoste in una teglia con il carapace verso l'alto e cuocete in forno per 3 minuti circa, il più possibile sotto la griglia.
Ritirate, girate le code, versate il burro alle spezie nella fenditura centrale, ponete di nuovo in forno per 3-4 minuti.
Spolverizzate di pepe e guarnite con fettine di limone. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Colomba Platino IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 code di aragosta surgelate
- 80g di burro
- 1 cucchiaino di coriandolo
- 1 limone
- 1/2 cucchiaino di zenzero
- 1/2 cucchiaino di curry
- sale
- pepe

Ricette simili

- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Code Di Gamberi Fritte In Salsa Rosa
- Shanghai Crabs
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Aragosta Alla Panna

Aragosta E Frutti Dell'adriatico Al Prosecco

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Bollite aragosta, gamberi, scampi e capesante.
Sgusciate e tagliate l'aragosta a medaglioni.
Saltate le vongole senza condimenti.
Estraete i frutti e lavateli nella loro acqua.
Saltate nel burro con sale e pepe i frutti di mare. Poi preparate alcune fettine di funghi porcini freschi, le carote e le zucchine bollite. Per preparare la salsa riducete il Prosecco con sale e pepe, unitevi i tuorli d'uovo e qualche cucchiaiata d'acqua dei frutti di mare, quindi cuocete a bagnomaria e incorporate un po' alla volta il burro usando la frusta. Infine disponete in piccole terrine il trancio d'aragosta, le capesante, i gamberetti e le verdure; coprite il tutto con la salsa e gratinate al forno.

Ingredienti per 4 persone

- per la salsa:
- 1 bicchiere di panna
- 1 bicchiere di vino spumante prosecco
- 3 tuorli d'uovo
- 150g di burro
- per la composizione dei piatti:
- 4 tranci di aragosta
- 4 capesante
- 30g di gamberetti bolliti
- 30g di scampi bolliti
- 500g di vongole
- carote bollite
- zucchine bollite
- 1 fungo porcino

Ricette simili

- Sauté Di Frutti Di Mare
- Aragosta Alla Crema Di Peperoni
- Aragosta Alle Due Salse
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Aragosta All'arancia

Aragosta Imperatore

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Portate ad ebollizione tre litri di acqua salata con la carota, il sedano, la cipolla, il prezzemolo, l'alloro e un pizzico di pepe; quindi immergetevi le aragoste e coprite subito il recipiente. Lasciatele cuocere per 15-20 minuti; poi toglietele dalla casseruola, tagliatele a metà, nel senso della lunghezza, con un coltello a lama larga molto affilato e privatele delle zampe.
Estraete dal carapace il 'corallo' e la polpa; tagliateli a pezzetti e metteteli in una terrina.
Ripulite completamente l'interno delle aragoste con un cucchiaino.
Spazzolate il tartufo per eliminare ogni traccia di terra e passatelo in un panno umido; tagliatelo a pezzetti e unitelo alla polpa di aragosta.
Fate fondere il burro in una piccola casseruola e stemperatevi la farina, rimestando con un cucchiaio di legno per eliminare eventuali grumi; diluite con il court-bouillon caldo, insaporite con pochissimo sale ed un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 10 minuti, senza mai smettere di rimestare. A cottura ultimata incorporate il senape e il brandy e amalgamate il tutto alla perfezione; unitelo alla polpa di aragosta e al tartufo e rimestate bene.
Distribuite il composto nei quattro mezzi gusci vuoti, cospargete con il formaggio e disponete le aragoste in un piatto che regga il calore.
Infornate a 200 gradi, per 10 minuti, quindi servite subito, ben calda, questa ottima 'aragosta imperatore', che potrà costituire il piatto di mezzo per un pranzo importante oppure un raffinatissimo antipasto serale.

Ingredienti per 4 persone

- sale
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- pepe
- 2 aragoste di 600g ognuna
- 1 tartufo nero
- 50g di burro
- 30g di farina
- 1 bicchiere di court-bouillon dell'aragosta
- 1 cucchiaino di senape
- 1 bicchierino di brandy
- 70g di formaggio emmenthal grattugiato

Ricette simili

- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Aragosta Lessata
- Larerelli Lessati Con Salsa Al Rafano
- Aragosta Alla Catalana (2)
- Astici In Insalata Con Mazzancolle

Aragosta In Bellavista

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Per la buona riuscita di una ricetta a base di aragosta è importante che il crostaceo venga acquistato e cucinato vivo; solo in questo modo si ha la sicurezza che sia fresco e che la sua carne sia tenera. Bisogna però fare molta attenzione a maneggiare l'aragosta perché facilmente può graffiarvi con le chele. Procuratevi innanzitutto un'assicella di legno e del filo bianco; l'assicella servirà a mantenere dritto il crostaceo durante la cottura. Con la massima attenzione (e possibilmente con le mani protette da un paio di guanti), appoggiate l'aragosta sull'assicella e, iniziando dalla coda, legatela con il filo; poi ripiegate le chele e le antenne sopra la coda e legate anche queste.

Preparate il court-bouillon portando ad ebollizione, in una grande pentola, tre o quattro litri di acqua con una manciata di sale grosso, qualche granello di pepe, il mazzetto aromatico e le cipolle e le carote tagliate a rondelle.

Fate bollire il liquido per circa 10 minuti, poi immergetevi l'aragosta che, dopo qualche minuto di cottura, assumerà una bellissima colorazione rosso vivo.

Fate cuocere per 30 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire l'aragosta nel brodo. Intanto fate sciogliere la gelatina, seguendo le istruzioni annesse alla confezione, e lasciatela raffreddare in modo che diventi leggermente oleosa.

Scolate l'aragosta, ponetela sul tagliere con la pancia verso l'alto e con una forbice praticate due tagli longitudinali lungo la membrana molle che ricopre il ventre.

Sollevate la membrana e staccatela, recidendola all'altezza della testa; poi introducete delicatamente la punta del coltello tra la carne e il guscio e, con molta delicatezza, estraete la polpa, cercando di mantenere perfettamente intatte sia la carne che la corazza.

Adagiate la polpa sul tagliere e tagliatela in medaglioni.

Liberate dalla crosta il pancarré e tagliatelo diagonalmente per il lungo, in modo da ottenere un triangolo che vi servirà come supporto per la corazza del crostaceo.

Appoggiate quindi il pane, sul piatto di servizio e adagiatevi sopra il guscio dell'aragosta.

Allineate i medaglioni di polpa su una gratella per dolci e spennellateli con un po' di gelatina; posate su ciascun medaglione una fettina di tartufo e coprite con altra gelatina, che lascerete consolidare. Se volete, contornate l'aragosta con foglie di lattuga, poi distribuite dei pezzetti di burro su tutto il guscio e disponetevi sopra i medaglioni. Infine decorate il tutto circondando l'aragosta con delle uova sode, tagliate a metà e coperte con un ciuffo di salsa cocktail (preparata mescolando una tazza di maionese con due cucchiai di tomato ketchup e uno spruzzo di Worcester). Naturalmente potete scegliere anche altre decorazioni a vostro gusto, come piccoli pomodori ripieni di insalata russa, sottaceti, eccetera. Come vedete, si tratta di una preparazione un po' complessa ed estremamente raffinata, assai indicata per un pranzo importante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta di 1000 g
- sale
- pepe in grani
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 compressa di gelatina
- 1 pancarré
- tartufo nero
- burro
- uova sode
- per la salsa cocktail:
- maionese
- tomato ketchup
- salsa worcester

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi
- Insalata D'aragosta
- Medaglioni Di Aragosta In Bellavista
- Gratin Di Aragoste In Salsa
- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa

Aragosta In Crema Di Pomodoro

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Pulite bene le aragoste, estraetene la polpa e tagliatela a fette.
Fate un soffritto con l'olio, l'aglio, e il porro ben sminuzzato.
Aggiungete il vino fermo, il vino bianco e i pomodori che avete privato dei semi.
Condite l'aragosta con sale e pepe, posatela nella padella in cui avete fatto il soffritto e lasciate cuocere a fuoco lento. Quando l'aragosta sarà morbida aggiungete la salsa di pomodoro, l'aceto, il brodo di pesce e lasciate cuocere finché la salsa non si condensa.

Ingredienti per 4 persone

- 3 aragoste intere lessate
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 porro
- 1/4 tazza di vino fermo
- 1/2 tazza di vino bianco
- 3 pomodori
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1 punta di pepe
- 6 cucchiai di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1/2 tazza di brodo di pesce

Ricette simili

- Langosta En Pure De Tomate
- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino

Aragosta In Padella

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Sciogliere il burro, e far imbiondire le cipolle e le carote, tagliate fini. Nello stesso recipiente, mettere l'aragosta tagliata a pezzi.
Spolverare con spezie scelte; versarvi la bottiglia di champagne, aggiungere il burro e il pepe a piacere.
Cuocere per circa mezz'ora a fuoco medio, dopodichè servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta viva
- 60g di burro
- 2 cipolle
- 2 carote
- timo
- prezzemolo
- spezie varie
- 1 bottiglia di vino champagne brut
- pepe di caienna

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Aragosta Alle Due Salse
- Trote Al Vino Rosso
- Aragosta In Bellavista
- Zuppa Di Trote Al Màsino

Aragosta In Salsa Di Dragoncello

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Tagliate a pezzetti la polpa delle aragoste e tenete da parte le interiora.
Scaldate 50 g di burro, lasciatevi colorire cipolla, sedano e carota ben tritati.
Unite le aragoste. Quando è rosolata, salate, pepate e spruzzate con mezzo bicchierino di brandy.
Fate evaporare, unite un cucchiaino di senape e le foglie di dragoncello sminuzzate.
Bagnate con un bicchiere di vino e cuocete a fuoco basso, coperto, per 10 minuti.
Togliete dal fuoco e tenete al caldo.
Passate il sugo di cottura, unite le interiora tritate, il restante burro e brandy e il succo di mezzo limone.
Ponete sul fuoco e fate ridurre un po'.
Regolate sale e pepe.
Servite le aragoste coperte con la salsa. Vini di accompagnamento: Chardonnay Delle Langhe VdT Del Piemonte, Sauvignon Farnetella VdT Della Toscana, Nozze D'Oro IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 2 aragoste da 800g lessate
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 cucchiaino di sedano
- dragoncello
- 1 bicchierino di brandy
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di burro
- senape aromatica
- 1/2 di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Aragosta Imperatore
- Triglie Al Finocchio (2)
- Cozze Alla Birra
- Langosta En Pure De Tomate
- Aragosta In Crema Di Pomodoro

Aragosta In Tortino Con Asparagi

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

L'aragosta è un grosso crostaceo lungo fino a 50 centimetri, il cui peso può raggiungere gli 8 chili. Può essere bruno-rossastra, verdastra o rosa. La parte superiore che contiene i visceri e le branchie, assume una colorazione scura quando I'aragosta non è più fresca. Le sue carni, soprattutto negli esemplari piccoli, sono ritenute pregiatissime. La carne è magra, ma, per l'alto contenuto di sodio, è sconsigliabile agli ipertesi. 700 g di aragosta contengono 86 calorie.

Mescolate la farina alle uova, aggiungete un paio di cucchiai di burro fuso, il sale e, poco alla volta, il latte, mescolando energicamente in modo che non si formino grumi. Con questo composto preparate dieci crepes.

Lessate gli asparagi, scolateli, fateli raffreddare ed eliminate la parte bianca e legnosa del gambo.

Fate lessare l'aragosta con abbondante acqua profumata con le erbe aromatiche, scolatela, sgusciatela e tagliatela a fette.

Mescolate la besciamella con la ricotta, salate, pepate e aggiungete gli asparagi e l'aragosta, tenendo da parte alcune punte di asparagi per la decorazione.

Adagiate le crepes in una pirofila alternandole a strati di ripieno.

Decorate la superficie con le punte di asparagi, spennellate con il burro fuso e passate in forno a 160 gradi per 15 minuti prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- per le crepes:
- 75g di farina
- 220g di latte
- 2 uova
- sale
- burro
- per il ripieno:
- 1 tazza di besciamella piuttosto densa
- 200g di ricotta
- 350g di punte di asparagi
- 1 aragosta
- 1 mazzetto di aromi (timo, aneto e prezzemolo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Soufflé Ai Gamberetti
- Sogliole Agli Asparagi
- Aragosta In Padella
- Trota Alla Griglia
- Aragosta Lessata

Aragosta Lessata

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Il court-bouillon per l'aragosta deve essere aromatico: due piccole cipolle, una carotina, un gambo di sedano, un dischetto di limone, un rametto di timo, una foglia di alloro, un ciuffo di prezzemolo, un po' di vino bianco e un po' d'aceto in abbondante acqua salata.
Lasciate bollire coperto, per una ventina di minuti. In piena ebollizione, immergete l'aragosta viva dopo averne legato la coda, ripiegandola contro l'addome. Per la cottura, calcolate 10 o 12 minuti ogni mezzo chilo. L'aragosta va poi lasciata raffreddare nel court-bouillon. Scolatela, dividetela in due parti per il lungo, affondando il coltello nella parte superiore della testa e continuando verso la coda.
Togliete la sacca della sabbia che si trova nella testa e il budellino amaro che sta in mezzo alla coda. Accompagnatela con un'ottima salsa: maionese, tartara o maionese alla panna.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta di 1200 g
- per il court-bouillon:
- 1 carota
- 1 dischetto di limone
- 2 cipolle piccole
- 1 gambo di sedano
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Aragosta Alla Panna
- Astici In Insalata Con Mazzancolle
- Aragosta Alle Due Salse
- Medaglioni Di Aragosta

Aragosta 'sans Souci'

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Lavate con attenzione le aragoste, asciugatele e, con un taglio netto, dividetele a metà longitudinalmente.
Asportate la sacca sabbiosa dalla testa ed il budello dell'intestino ed eliminateli.
Fate arroventare due griglie e adagiatevi le aragoste dalla parte del guscio: lasciatele arrostire per 15-20 minuti a calore moderato, rivoltandole di tanto in tanto e spennellandole spesso con olio; spolverizzatele di sale e di pepe. Nel frattempo fate rinvenire la mollica dei panini raffermi nell'aceto; strizzatela e ponetela in una terrina; tritate molto finemente i filetti d'acciughe, i cetriolini, i capperi e lo spicchio d'aglio e mescolate il tutto con la mollica dei panini; pestate quindi il composto nel mortaio, fino ad ottenere un miscuglio omogeneo e cremoso. Quando le aragoste saranno pronte, toglietele dalle griglie e mettetele in un piatto che possa andare in forno: spalmatele dalla parte della polpa con il composto preparato, irroratele di burro fuso e cospargetele di pangrattato; infornatele a 180 gradi per 10-15 minuti.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 2 aragoste di circa 600g ognuna
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 2 panini raffermi
- 4 cucchiai di aceto di vino
- 5 filetti d'acciughe
- 2 cetriolini
- 60g di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 70g di burro
- 1 manciata di pangrattato

Ricette simili

- Triglie Fritte Alla Menta
- Aragosta All'acciuga
- Pesce Spada Alla Griglia
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Aragoste Al Brandy

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Legate le aragoste e fatele lessare gettandole in acqua bollente salata per pochi minuti. Scolatele bene, dividetele a metà per il senso della lunghezza; passatele alla griglia, mettendo il guscio dalla parte del fuoco e ungetele a poco a poco di burro. Infine disponetele sul piatto da portata ed irroratele abbondantemente di brandy di ottima qualità, date fuoco e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 3 aragoste (500-600g l'una)
- brandy
- 30g di burro

Ricette simili

- Aragosta Al Pernod
- Aragostine Alla Diavola
- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Aragosta Imperatore
- Branzino Al Limone Verde E Asparagi

Aragoste Alla Lord Nelson

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Aprite in due l'aragosta, con un coltello a lama larga molto affilato, e tagliate le zampe.
Fate scaldare il forno, ponete le due metà dell'aragosta sulla gratella dalla parte del guscio e sistematevi sotto la leccarda.
Disponete sulla polpa dell'aragosta circa metà del burro a fiocchetti, spolverizzate di sale e pepe e lasciate cuocere per 20 minuti, a 180 gradi. Nel frattempo strofinate le ostriche con una spazzola di saggina sotto l'acqua corrente, per asportare ogni eventuale residuo di sabbia; apritele con l'apposita spatolina ricurva ed estraete delicatamente i molluschi.
Tritate finemente le acciughe e mettetele in una ciotola; unitevi il pangrattato e tanto olio quanto basta ad ottenere un composto fluido ed omogeneo.
Estraete le aragoste dal forno ed appoggiate su ogni metà quattro ostriche; spalmate il tutto con il composto preparato e sistematevi sopra il restante burro a fiocchetti.
Disponete le aragoste su un piatto che regga il calore ed infornatele nuovamente per 10 minuti.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta di 1000 g
- 100g di burro
- sale
- pepe
- 8 ostriche
- 6 filetti d'acciughe
- 50g di pangrattato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro
- Dentice Alla Veneta
- Medaglioni Di Aragosta In Bellavista

Aragostine Alla Diavola

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Lavate le aragoste e sgusciatele, eliminando le teste.
Tritate finemente la cipolla e fatela imbiondire in un tegame (grande a sufficienza per contenere i crostacei) con il burro e l'olio.
Adagiate le aragoste nel recipiente e lasciatele rosolare a fuoco allegro per 10 minuti, girandole di tanto in tanto e insaporendole con una presa di sale ed un grosso pizzico di pepe. Trascorso il tempo indicato, unite il brandy, fate scaldare e infiammate.
Attendete che il brandy evapori completamente e che la fiamma si spenga, poi trasferite i crostacei sul piatto da portata, irrorateli con il fondo di cottura e serviteli caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 aragoste piccole
- 1 cipolla
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di brandy

Ricette simili

- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Aragosta Imperatore
- Aragoste Al Brandy
- Aragosta Alla Messicana
- Aragostine Alla Matador

Aragostine Alla Matador

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Mettete le aragoste a lessare in acqua bollente salata, lasciandole cuocere per circa 30 minuti. Nel frattempo dissodate mezzo pollo arrosto (potete anche comperarlo già pronto allo spiedo), privatelo della pelle e riducetelo a fettine sottili.
Mescolate queste fettine con alcune foglie di lattuga ben lavate e tagliate a listarelle; condite il tutto con la maionese, una presa di pepe, la salsa Rubra e amalgamate bene gli ingredienti tra loro.
Prendete un grande vassoio da portata e spalmatene il fondo con uno strato del composto ottenuto. Al centro di esso ponete una foglia di lattuga intera nella quale raccoglierete le olive farcite.
Disponete sul piatto le quattro aragoste bollite, le uova sode lessate e divise in spicchi, i carciofini sott'olio e le fettine di limone.
Potete servire subito oppure conservare in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 aragoste piccole
- sale
- 1/2 di pollo arrosto
- alcune foglie di insalata lattuga
- 1 tubetto di maionese
- pepe
- 1 cucchiaio di salsa rubra
- 100g di olive verdi farcite
- 4 uova sode
- 100g di carciofini sott'olio
- 1 limone a fettine

Ricette simili

- Insalata D'aragosta
- Cocktail Di Gamberetti
- Coda Di Rospo Al Finocchio
- Granseola Alla Torcello
- Pesce Finto

Aringa Con Cipolle

Secondo di pesce a base di aringa

Ricetta

Qualche ora prima del picnic, porre a spurgare i filetti di pesce nel latte bollente. Ridurre ad anelli le cipolle e lasciarle marinare nell'aceto. Sciacquarle in acqua,asciugarle bene e condirle con sale e olio.
Gettare via il latte ed asciugare il pesce. Condirlo con pepe, olio e limone.
Unire in un unico contenitore aringa e cipolle.

Ingredienti per 8 persone

- 8 aringhe affumicate in filetti
- 100 cl di latte
- 8 cipolle rosse
- 2 bicchieri di aceto di vino
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Aringhe Con Cipolle
- Aringhe In Insalata
- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Aringhe Marinate

Aringhe Al Pompelmo

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

In una terrina emulsionate quattro cucchiai d'olio con il succo di pompelmo e di limone filtrato al colino, mezzo cucchiaino di senape aromatica, insaporite con un pizzico di sale e uno di pepe.
Tagliate a fette sottilissime il finocchio e disponetele sul piatto da portata. Su questo strato adagiate i filetti d'aringa, sopra versatevi la salsa al pompelmo, cospargete con un pizzico di aneto fresco tritato.
Lasciate insaporire in frigo un quarto d'ora prima di servire. Vini di accompagnamento: Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Torgiano Riesling Italico DOC, Taburno Falanghina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di aringa affumicata
- 1 pompelmo
- 1/2 di limone
- 1/2 cucchiaino di senape aromatica
- 1 pizzico di aneto fresco tritato
- 1 finocchio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Aringhe Marinate (2)
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Cozze Alla Birra

Aringhe All'opera

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Pulite le aringhe e lasciatele scolare bene dall'acqua.
Mescolate la panna con l'uovo e versate il composto sopra le aringhe.
Lasciate riposare il tutto per 2 ore.
Fate dorare la margarina in una padella anti aderente.
Infarinate i pesci nella farina di segale e lasciatele andare per 4-5 minuti finché saranno dorate. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di aringhe pulite
- 1 cucchiaino di sale
- 25 cl di panna da cucina
- 1 uovo
- farina di segale
- 2 cucchiai di margarina fusa

Ricette simili

- Operakallarens Stromming
- Stegt Sild I Eddike
- Aringhe Gratinate
- Zakouski
- Tasca Di Pesce E Lardo

Aringhe Alla Calabrese

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Pulite le aringhe, eliminatene la testa e la spina e riducetele in filetti che risciacquerete e asciugherete.
Mettete in un tegame l'olio, l'aglio tritato e il peperoncino tagliuzzato.
Aggiungete i filetti di aringa, condite con pochissimo sale e cuocete a lungo fino a quando si saranno spappolati.
Spalmate questo composto su fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 4 aringhe salate
- 10 cl di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino piccante
- sale

Ricette simili

- Aringhe Marinate
- Calamari Alla Romana
- Calamaretti All'anconetana
- Insalata Di Alicine Crude
- Moscardini In Umido (2)

Aringhe Alla Norvegese Con Insalata Di Patate

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Sgocciolare i filetti di pesce e tagliarli a pezzetti. Ridurre a dadini le patate lessate. **Unire** i due ingredienti e condire con la salsa maionese e il trito di cipolla e aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di aringhe sott'aceto
- 4 patate medie lessate e sbucciate
- 4 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di cipolla tritata finemente
- 1 punta di aglio

Ricette simili

- Baccalà Alla Senape
- Bisque Di Gamberi
- Pesce E Patate (3)
- Pesce E Patate (2)
- Pesce Finto

Aringhe Gratinate

Secondo di pesce a base di antipasto

Ricetta

Tritate non troppo finemente una piccola cipolla e fatela rosolare adagio nel burro in un piccolo tegame di terracotta, posto su una retina rompifiamma. Quando il trito sarà ben rosolato, unite i filetti di aringa fatti prima sgocciolare nel latte (nel quale li avrete lasciati per almeno 8 ore perché perdano l'eccesso di sale), poi asciugati e ritagliati a dadini. Rimescolateli ed amagamatevi le briciole di mollica di pane di segale grattugiato.
Condite con un po' di pepe macinato al momento ed un po' di noce moscata e passate il tutto in forno caldo (220 gradi) per circa 10 minuti, in modo da far leggermente gratinare il composto, poi servitelo direttamente in tavola. Durante la gratinatura delle aringhe, è sempre bene ricoprire la superficie del tegame con un foglio di carta d'alluminio argentato, per evitare che nel forno.si secchino troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di aringhe affumicate (filetti dissalati per 8 ore nel latte)
- 1 cipolla piccola
- 80g di burro
- 200g di briciole di mollica di pane di segale
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- Zakouski
- Aringa Con Cipolle
- Aringhe In Insalata
- Pesce E Patate (2)
- Pesce E Patate (3)

Aringhe In Insalata

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Preparate una vinaigrette emulsionando un pizzico di sale, uno di pepe macinato fresco, 3 cucchiai di succo di limone, 5 d'olio, un cucchiaino di senape. Versatela sui filetti di aringa tagliati a pezzettini e lasciate marinare un paio d'ore. Quindi aggiungete la rucola.
Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di aringhe affumicate
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cucchiai di succo di limone
- 1 cucchiaino di senape
- 300g di insalata rucola
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe macinato fresco

Ricette simili

- Aringa Con Cipolle
- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Filetti Di Aringhe Con Cipolle
- Salmone Al Profumo Di Aneto

Aringhe Marinate

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Spellate e sfilettate le aringhe.
Mettete a cuocere nel vino e aceto le carote e le cipolle affettate finemente, gli spicchi d'aglio schiacciati, l'alloro, i semi di finocchio e il pepe in grani.
Fate cuocere a calore moderato finché sia tutto ben cotto e versate questa marinata bollente sui filetti di aringa che avrete disposto in una teglia.
Coprite con carta paglia bagnata e con il coperchio e fate cuocere per un quarto d'ora.
Fate raffreddare, sistemate i filetti d'aringa in una terrina, ricopriteli con la marinata, versatevi l'olio e lasciate riposare in luogo fresco per qualche giorno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 aringhe salate
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 25 cl di vino bianco secco
- 25 cl di aceto di vino
- 3 carote
- 2 cipolle grandi
- 2 spicchi di aglio
- semi di finocchio
- 1 foglia di alloro
- pepe nero in grani

Varianti

- Aringhe Marinate (2)

Ricette simili

- Trota Salmonata Alle Erbe
- Aragosta Lessata
- Tonnetto In Salsa
- Filetti Di Aringhe Con Cipolle
- Spiedini Di Scampi Allo Zenzero

Aringhe Marinate (2)

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Preparate la marinata con 5 cucchiai d'olio, due di aceto, la foglia d'alloro, 10 grani di pepe. Immergetevi i filetti di aringa affumicata e fasciateveli almeno un giorno. Sgocciolateli e serviteli con pane nero leggermente imburrato.

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti di aringa affumicata
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 10 grani di pepe
- per servire:
- pane nero
- burro

Varianti

- Aringhe Marinate

Ricette simili

- Filetti Di Aringa Marinati
- Jefke
- Sogliole Al Sidro
- Aringhe Al Pompelmo
- Eglefino Marinato

Arselle Alla Viareggina

Secondo di pesce a base di arselle

Ricetta

Lasciate a bagno in acqua fredda salata le arselle, al meno per tre-quattro ore, in modo che queste si 'purghino', prima di accingersi a cucinarle. Nel frattempo preparate il trito, con il timo, il rosmarino, l'alloro, il basilico, la cipolla e l'aglio; mettetelo in un grosso tegame (perché dovrà contenere tutte le arselle), irrorare con l'olio, adagiatevi sopra le arselle, aggiungete il vino, salate, pepate e lasciate cuocere a fuoco vivo, finché non vedrete tutti i gusci aprirsi.
Lasciate raffreddare, liberate le arselle dal guscio superiore e passate al colino il loro sugo di cottura.
Mettete quindi le arselle in luogo caldo fino al momento di servirle. Intanto, con il sugo passato al colino, stemperate in una casseruolina la farina, mescolando accuratamente per evitare il formarsi dei grumi, unite il burro e fate scaldare bene prima di versare questo condimento sulle arselle tenute in caldo.
Servite le arselle, nello stesso recipiente in cui le avrete conservate, accompagnate con crostoni di pane fritto nel burro o nell'olio ben caldi) e prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di arselle
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- 3 foglie di alloro
- alcune foglie di basilico
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- 3 cucchiai di farina
- 20g di burro
- crostoni di pane fritti in olio o burro
- 1 ciuffo di prezzemolo

Ricette simili

- Merluzzo Alla Provenzale
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Eglefino Marinato
- Trote In Salsa Aromatica
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti

Arselle In Teglia

Secondo di pesce a base di arselle

Ricetta

Lavate bene le arselle, poi mettetele sul fuoco con poca acqua salata e lasciatevele per circa 10 minuti; quindi scolatele, raccogliendo la loro acqua di cottura in una ciotola.
Filtrate attraverso un telo questo liquido e tenetelo da parte.
Mettete sul fuoco un tegame con l'olio e ponetevi ad appassire un trito fatto con la cipolla, il sedano e il prezzemolo. Dopo qualche minuto unite al soffritto le arselle e la loro acqua di cottura, in cui avrete diluito la salsa di pomodoro.
Regolate di sale e di pepe e insaporite con un pochino di noce moscata grattugiata e con la paprica.
Coprite il tegame e fate cuocere dolcemente per circa 20 minuti.
Disponete i crostini di pane in quattro ciotoline di terracotta e versatevi sopra le arselle con il loro intingolo, quindi servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di arselle
- acqua
- sale
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- pepe
- noce moscata
- 1/2 cucchiaio di paprica
- 200g di crostini di pane tostati

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce (3)
- Fregula Con Arselle
- Seppie In Nero
- Sepe Col Nero
- Zuppa Di Canocchie

Asparagi E Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Sgusciate i gamberi, lavateli, sbollentateli per 2 minuti in acqua salata in cui avete versato due cucchiai d'aceto. Sgocciolateli.
Pulite gli asparagi, lessateli in acqua salata, scolateli e lasciateli intiepidire, teneteli da parte.
Mondate, lavate, asciugate e tagliate a fettine sottili un cuore di sedano e la carota.
Disponete le verdure sul piatto da portata e sopra distribuite i gamberi e gli asparagi, condite con olio, sale, pepe, il succo del limone filtrato al colino.
Mescolate e servite subito. Vini di accompagnamento: Terlano Pinot Bianco DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di asparagi
- 20 di gamberi
- 1 carota
- 1 cuore di sedano
- 1/2 di limone
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Mare (4)
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Astici In Insalata Con Mazzancolle
- Spiedini Di Mare
- Aragosta Lessata

Astice All'armoricana

Secondo di pesce a base di astice

Ricetta

Mettete l'astice, ancora vivo, in una capace pentola con acqua bollente, immergendolo dalla parte della testa, fatelo cuocere per alcuni minuti, quindi toglietelo dal recipiente e sezionatelo.
Iniziate staccando le chele dal corpo: per effettuare questa operazione, fate compiere ad ogni chela un movimento rotatorio.
Dividete a metà il corpo nel senso della lunghezza, partendo dalla coda, raccogliete il liquido che fuoriesce (midollo), quindi eliminate lo stomaco aiutandovi con un cucchiaino.
Staccate la coda dal corpo, servendovi di un coltello, poi tagliate in due, nel senso della lunghezza, il primo segmento delle chele, ossia la parte con cui queste ultime si attaccano al corpo del crostaceo.
Dividete in due in senso trasversale anche le chele vere e proprie, quindi tagliate la coda, con il suo guscio, in pezzi di 2 cm di spessore, infine staccate le zampe dalle due metà del corpo. In una capace casseruola fate scaldare l'olio d'oliva e rosolatevi i pezzi di astice, precedentemente salati e pepati, girandoli continuamente, fino a quando la corazza avrà assunto una colorazione rossa.
Eliminate il condimento dal recipiente e mettetevi 20 g di burro e gli ortaggi: lo scalogno e l'aglio tritati finemente, le carote e il sedano rapa tagliati a brunoise.
Fate rosolare anche le verdure, a fuoco basso, fino a quando saranno appassite, quindi bagnate il tutto con il Cognac e fiammeggiate.
Lasciate consumare l'alcool, dopodichè versate nella casseruola il vino bianco e il fumet di pesce e aggiungete i pomodori, privati di pelle e semi e tagliati a dadini, e il dragoncello.
Lasciate riposare la preparazione, a recipiente coperto, per 8-10 minuti. Trascorso il tempo indicato, togliete l'astice dalla casseruola e mettetelo in caldo.
Fate cuocere il fondo di cottura fino a quando avrà assunto una consistenza cremosa; mescolate il midollo dell'astice, tenuto da parte, con il resto del burro, passate il composto ottenuto attraverso un setaccio fine e incorporate il ricavato al fondo di cottura.
Unite alla salsa anche la panna e il prezzemolo tritato finemente, mescolando con una frusta, e insaporitela con sale, pepe bianco e pepe di Caienna.
Versate il sughetto sui pezzi d'astice e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 astice di circa 1000 g
- sale
- pepe bianco
- 10 cl di olio d'oliva
- 40g di burro
- 30g di scalogno tritato
- 50g di sedano rapa tagliato a brunoise
- 30g di carote tagliate a brunoise
- 1/2 spicchio di aglio tritato
- 5 cucchiai di cognac
- 15 cl di vino bianco secco
- 20 cl di fumet di pesce
- 150g di pomodori
- 1 cucchiaino di dragoncello
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- pepe di caienna

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Crema Di Astice
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Astice Alla Borghese
- Zuppa Di Cozze

Astice Alla Borghese

Secondo di pesce a base di astice

Ricetta

Spazzolate e lavate in acqua corrente l'astice, con un grosso coltello tagliate le pinze e schiacciatele leggermente; senza togliere il guscio dividete la coda in 5 o 6 pezzi eliminando l'ultima parte; tagliate la testa in due togliendo il sacchetto della sabbia; tenete invece a parte gli intestini ed il corallo.
Ungete con il burro una casseruola larga e bassa e sul fondo mettete i pomodori pelati, privati dei semi e tritati, le cipolle di media grossezza tritate, lo spicchio d'aglio non sbucciato, qualche foglia di alloro, timo e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. Disponetevi tutti i pezzi di astice, salate, pepate e bagnate con 50 g. di olio, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1/2 bicchiere circa di marsala e 1 bicchierino di cognac.
Fate cuocere coperto a fuoco vivo per 20 minuti.
Togliete i pezzi di astice e disponeteli sul piatto da portata. Intanto fate addensare sul fuoco il sugo rimasto nel tegame, poi unite sempre mescolando gli intestini ed il corallo tritati.
Aggiungete 1/2 cucchiaio di prezzemolo, un pizzico di pepe rosso, versate la salsa bollente sull'astice e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 astice di 1000 g
- burro
- 500g di pomodori pelati
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di alloro
- timo
- prezzemolo tritato
- 50g di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 1 bicchierino di cognac
- 1 pizzico di pepe rosso

Ricette simili

- Astice All'armoricana
- Orata Al Forno (3)
- Crema Di Astice
- Capitone Allegro
- Zuppa Di Trote Al Màsino

Astice Alla Catalana

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Cuocere i 2 astici in acqua bollente e salata per circa 30 minuti, dopo di che scolare e lasciare raffreddare.
Togliere la coda dall'astice, estrarre la parte carnosa e tagliarla a rondelle più o meno sottili, usando lo stesso modo per le chele. Disporre la polpa dell'astice in un piatto con i pomodori tagliati a spicchi e la cipolla tagliata a fettine molto fini.
Tagliare per la parte più lunga la testa dell'astice, ricavandone all'interno la parte cremosa, mettendola in una scodella.
Preparare una salsa limoncella con sale, pepe, limone e olio, aggiungendo la parte cremosa che è stata ottenuta dal capotorace dell'astice e condire il piatto con questa salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 astici di 600 g
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- limone

Ricette simili

- Astici In Insalata Con Mazzancolle
- Astici All'armoricana
- Astici Con Salsa Rosa
- Astici Alla Crema Di Erbe
- Astice Gratinato Al Forno

Astice Con Crema Di Peperoni

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Preparate del court-bouillon con circa 6 l d'acqua, una cipolla, una carotina, una costa di sedano, alcuni gambi di prezzemolo, 2 foglie d'alloro, 1/2 bicchiere di vino, sale e un cucchiaino di grani di pepe. Dopo che il brodo avrà bollito per 30 minuti, tuffatevi gli astici e, dalla ripresa del bollore, calcolate circa 10 minuti. Appena saranno cotti, teneteli nel brodo per altri 10 minuti poi toglieteli, lasciateli intiepidire, quindi sgusciateli recuperando tutta la polpa, anche quella contenuta nelle chele più sottili. Intanto avrete preparato la crema di peperoni nel modo seguente: con il coltellino pelapatate, togliete la pelle ai peperoni freschi, ancora interi, quindi svuotateli dei semi, lavateli, asciugateli, riduceteli a tocchettini e fateli stufare a fuoco moderato, insieme con il porro affettato, una cucchiaiata di burro, sale e 3 bicchieri d'acqua. Dopo circa 15 minuti di cottura (dovranno risultare morbidi e piuttosto asciutti), unite la panna e, infine, passate al mixer.
Correggete la crema di sale, poi dividetela in 4 parti e versatela in altrettanti piatti da porzione; sopra sistemate i filetti d'astice, la polpa delle chele e servite, accompagnando con della verdura a piacere. Noi abbiano scelto come contorno della barba di frate lessata e rosolata nel burro.

Ingredienti per 4 persone

- 4 astici (2500 g)
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 1 costa di sedano
- 1 carotina
- alcuni gambi di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- 1 cucchiaio di pepe in grani
- per la crema ai peperoni:
- 900g di peperoni gialli
- 200g di panna liquida
- 100g di porro mondato
- burro
- sale

Ricette simili

- Scampi Alla Crema Di Peperone
- Astici Alla Crema Di Erbe
- Waterzooi Di Gent
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Storione Con Salsa Ai Peperoni

Astice Con Fagioli

Secondo di pesce a base di astice

Ricetta

Fate soffriggere la cipolla nell'olio, poi aggiungete l'aglio (tagliato fine).
Prendete l'astice (meglio se lo acquistate surgelato, poveretto, almeno non lo tagliamo vivo), lo tagliate a metà in senso longitudinale, partendo dal ventre. Lo pulite dalle interiora (il fegato, verdino, lo si può lasciare) e lo ponete aperto, con la parte aperta verso il basso, sulla padella.
Aggiungete ora il vino bianco e il brandy.
Date fiamma al brandy per togliergli il sapore d'alcool (occhio a dove avete appoggiato la bottiglia!).
Aggiungete un mezzo dado e i pomodori precedentemente fatti scottare, privati della pelle e tagliati fini. Quindi aggiungete anche i fagioli. Il tutto avrà un aspetto piuttosto liquido, fate sobbollire fine a fare asciugare il sughetto (30-40 minuti), nel frattempo aggiungete sale e pepe. Al termine della cottura spolverate con basilico.

Ingredienti per 4 persone

- astice
- cipolla
- aglio
- olio d'oliva
- vino bianco secco
- brandy
- fagioli (meglio imbottiti)
- prezzemolo
- basilico
- sale
- 1/2 di dado
- pepe macinato sul momento

Ricette simili

- Bistecche Di Tonno
- Salmone In Crosta (3)
- Astice Alla Borghese
- Astice All'armoricana
- Branzino Ubriaco (2)

Astice Gratinato Al Forno

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Togliete la crosticina al pancarré, poi passate le fette al mixer e raccogliete il ricavato in una ciotola. Amalgamatelo con la paprica, l'aglio tritato insieme con il cipollotto e le foglioline del prezzemolo, sale, pepe, 1 cucchiaio di olio.
Aprite gli astici a metà per il lungo, disponeteli su una placca, cospargeteli abbondantemente con il pane aromatico preparato, premendo per farlo aderire bene alla polpa; conditeli con 1 cucchiaio d'olio, il burro in fiocchetti e passateli in forno già a 200 gradi per 12 minuti circa.
Trasferite i mezzi astici nel piatto da portata e serviteli subito, caldi, con una guarnizione di insalata di stagione.

Ingredienti per 4 persone

- 2 astici (da 800g l'uno)
- 6 fette di pancarré
- 1 cucchiaino di paprica dolce
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cipollotto piccolo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 20g di burro
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Astici All'armoricana
- Crostoni Ai Gamberi
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Bocconcini Di Tonno Capricciosi
- Merluzzo Allo Yogurth

Asticelle Di Merluzzo All'inglese

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mescolare la farina con un pizzico di sale, un tuorlo d'uovo, un bicchiere scarso di birra e mezzo bicchiere di acqua.
Formare una pastella di media consistenza.
Aggiungere un cucchiaio di olio e lasciare riposare per un'ora e mezzo circa.
Montare a neve l'albume ed unirlo alla pastella prima di iniziare la frittura.
Tagliare i filetti di merluzzo scongelato ad asticelle ed immergerle nella pastella, quindi friggerle in abbondante olio caldo. Scolarle dorate e cospargerle di sale.

Ingredienti per 4 persone

- farina
- sale
- 1 uovo
- 1 bicchiere di birra
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- merluzzo

Ricette simili

- Bignè Di Merluzzo
- Merluzzo Ai Porri
- Merluzzo Con Olive Con Il Bimby
- Cozze Fritte
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina

Astici All'armoricana

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Lessate gli astici per 2 minuti in acqua a bollore. Sgusciateli e tagliateli a pezzi piuttosto grandi.
Tritate finemente le cipolle e mezzo spicchio d'aglio, fateli stufare in poca acqua salata, poi passateli al setaccio. In una casseruola scaldate il burro e due cucchiai d'olio, fatevi colorire gli astici. Passateli in un altro recipiente, spruzzateli con metà brandy e fiammeggiateli. Nella casseruola dove è rimasto il loro fondo di cottura versate la purea di cipolle, cospargete un cucchiaio di prezzemolo tritato, aggiungete i pelati sgocciolati e spezzettati, mescolate e scaldate.
Versate questa salsa sugli astici, amalgamate bene, unite il vino bianco, regolate sale e pepe, lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti.
Versate il resto del brandy e cuocete per altri 5 minuti sempre a fuoco basso e a recipiente coperto.
Ritirate, passate sul piatto da portata, guarnite con fettine di cetrioli e di limoni. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Colli Piacentini Sauvignon DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di astici
- 50g di burro
- 300g di pelati
- 2 cipolle
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di brandy
- 1/4 di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per guarnire:
- limone
- cetrioli

Ricette simili

- Astice Alla Borghese
- Cozze Alla Marinara (5)
- Nasello Alla Provenzale
- Branzino Ubriaco
- Aragosta Alla Californiana

Astici Alla Crema Di Erbe

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Cuocete gli astici per 15 minuti in acqua bollente salata (il tempo di cottura si calcola dal momento in cui si riproduce il bollore pieno). Intanto preparate tutte le verdure: pelate e tritate finemente la cipolla e gli scalogni; liberate il porro dalla 'barbetta' e dalla parte verde e tritatelo insieme alla carota raschiata e alla costola di sedano ben pulita; pelate il pomodoro, tagliatelo in due parti per liberarlo dai semi (a tale scopo potete strizzarlo leggermente), poi schiacciatelo con una forchetta.
Ponete tutte le verdure (tranne il pomodoro) in una casseruola in cui avrete fatto sciogliere la metà del burro e fatele soffriggere, mescolando di continuo ed evitando che prendano colore (tenete la fiamma bassa); poi bagnate con il vermouth e, quando questo sarà evaporato, aggiungete la panna e il pomodoro.
Salate, pepate e fate bollire 10 minuti.
Togliete gli astici dalla pentola, tagliateli a fette alte 1 cm.
Disponete una delle carcasse, ben ricomposta, sul piatto da portata e sistematevi sopra i medaglioni di polpa. Quando la salsa sarà pronta (trascorsi i 10 minuti, dovrà essersi ridotta della metà), toglietela dal fuoco e passatela al setaccio; rimettetela quindi nella casseruola, a fuoco lento, e sbattetela con la frusta, aggiungendo il burro rimasto e le erbe aromatiche.
Versate la crema sulle fette di astice e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 astici da 800g ognuno
- sale
- 1 cipolla
- 2 scalogni
- 1 porro
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 pomodoro maturo
- 40g di burro
- 2 cucchiai di vermouth bianco secco
- 50 cl di panna
- pepe
- 1 cucchiaio di aromi tritati (cerfoglio, basilico)

Ricette simili

- Astice Con Crema Di Peperoni
- Pesce Spada In Umido
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Fogosch Del Balaton
- Trota Salmonata Alle Erbe

Astici Con Salsa Rosa

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Fate bollire una grande pentola, 4 o 5 litri, di acqua salata.
Lavate e spazzolate l'astice vivo sotto l'acqua corrente e immergetelo a capofitto nell'acqua bollente. Non appena l'acqua riprende a bollire, riducete il fuoco e fate cuocere da quindici a diciotto minuti Lasciatelo intiepidire nell'acqua di cottura e poi sgocciolatelo.
Incidete la parte anteriore con un coltello appuntito.
Prendete l'astice per la coda e sollevatelo, in verticale, affinché l'acqua fuoriesca.
Procedete quindi a trinciare il crostaceo. Posatelo sul piano di lavoro con il dorso verso l'alto.
Infilate la lama di un coltello appuntito e affilato tra le due antenne all'astremità della testa.
Trinciate il crostaceo fino alla coda seguendo una linea mediana.
Preparate la salsa rosa: sbattete il tuorlo d'uovo.
Incorporate l'olio goccia a goccia, poi a filo continuo. Quando la maionese è consistente, incorporatevi il succo di limone, il whisky, il cognac, il ketchup e qualche goccia di salsa worcester.
Mescolate bene e poi lasciate in frigorifero.
Disponete le foglie di lattuga in una grande piatto, versate al centro gli astici e servite con la salsa rosa a parte. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti per 4 persone

- insalata lattuga
- salsa worcester
- ketchup
- 2 cucchiaini di whisky
- 2 cucchiaini di cognac
- 3 cucchiai di succo di limone
- 20 cl di olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 astici di 600 g

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Cocktail Di Gamberi
- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti
- Insalata Di Sogliola

Astici In Insalata Con Mazzancolle

Secondo di pesce a base di astici

Ricetta

Preparate il court-bouillon con la carota, la cipolla, il limone, un bicchiere di vino bianco, una spruzzata d'aceto. Portatelo a forte ebollizione, cuocetevi gli astici per 10 minuti e le mazzancolle sgusciate per 3 minuti.
Sgusciate e tagliate gli astici a grandi pezzi.
Lavate i pomodori e due coste di sedano, tagliate il tutto a pezzetti di identiche dimensioni, spezzettate il basilico e riunite il tutto in una terrina piuttosto capiente.
Aggiungete gli astici e le mazzancolle. In una ciotola emulsionate un bicchiere d'olio con il succo di un limone, sale e pepe.
Condite l'insalata, mescolatela delicatamente, distribuitela nei piatti, decoratela con le olive. Vini di accompagnamento: Franciacorta Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Nozze D'Oro IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 5 astici
- 40 di mazzancolle
- 5 pomodori ramati
- basilico
- 30g di olive
- 2 coste di sedano bianco
- 1 limone (succo)
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- per il court-bouillon:
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 spruzzata di aceto di vino

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Branzino In Gelatina
- Dentice In Gelatina
- Granceola Mimosa
- Granchio In Insalata

Avocado Alla Polpa Di Granchio

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Tritare insieme il dragoncello, il prezzemolo e l'erba cipollina.
Scolare la polpa di granchio del liquido di conserva e schiacciarla con una forchetta. Mescolarla alla maionese ed unire i capperi e le erbe tritate.
Dividere gli avocado a metà, eliminare il nocciolo, spruzzare la polpa di succo di limone affinché non annerisca.
Riempire i mezzi avocado con il composto preparato e metterli in frigorifero fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 1 scatola di polpa di granchio
- capperi
- maionese
- dragoncello
- erba cipollina
- prezzemolo
- succo di limone

Ricette simili

- Cocktail Di Granchio
- Pomodorini Ripieni Di Granchio
- Granchio Con Avocado
- Barchette Di Pomodoro
- Salmone Con Salsa Verde

Azzurro Brasato

Secondo di pesce a base di pesce azzurro

Ricetta

Pulire il pesce e tagliarlo a trance o tronchetti, eliminando le teste.
Preparare un battuto finissimo di tutti gli odori e farlo soffriggere senza far prendere colore.
Unire il pesce infarinato e rosolarlo, aggiungere i pomodori a pezzetti, salare e pepare.
Coprire con carta oleata bagnata e cuocere a fuoco dolce per circa 15 minuti.
Servire su fette di pane abbrustolito ed agliato.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di pesce azzurro
- 300g di carota, cipolla e sedano
- farina
- 400g di pomodori freschi da salsa
- 500g di pane
- aglio

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Con Verdure
- Caciucco
- Pesce Al Pomodoro (2)
- Cassola
- Zuppa Di Pesce (4)

Baccalà A Modo Mio

Secondo di pesce a base di baccalà ammollato

Ricetta

Fate un soffritto di cipolla in poco olio, infarinate i filetti di baccalà, aggiungeteli al soffritto e fate prendere colore a fuoco vivace.
Aggiungete il pomodoro (schiacciate i pelati con la forchetta), salate se necessario e fate cuocere per 10 minuti a tegame coperto.
Aggiungete le olive e i capperi (ben sciacquati), girate bene e lasciate cuocere ancora per un minuto per far insaporire.
Guarnite col prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di baccalà ammollato
- 1 cipolla
- 400g di pomodori pelati
- 1 manciata di olive nere
- 1 manciata di capperi sotto sale
- poco di olio d'oliva
- farina
- sale
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Baccalà In Cassuola
- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà Alla Napoletana (2)
- Stoccafisso All'anconetana

Baccalà Ai Pomodori

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Togliete la pelle al baccalà, eliminate le spine, fatelo a pezzi, lavatelo e asciugatelo.
Pulite i peperoni, tagliateli a metà, eliminate i semi interni e riduceteli a listarelle; tagliate anche le patate a fettine molto sottili.
Fate rosolare la cipollina tritata con tre cucchiai di olio, dopodichè aggiungete i peperoni, salateli, pepateli e lasciateli insaporire per 10 minuti.
Pelate i pomodori da sugo (per fare meglio questa operazione immergeteli per qualche minuto in acqua bollente); tagliateli a metà, privateli dei semi e tritateli grossolanamente.
Prendete una pirofila di terracotta, ungetela abbondantemente, fate sul fondo un letto di pomodori, adagiatevi sopra le patate, cospargete con una manciatina d'aglio e prezzemolo tritati in insieme (metà di quello che avete a disposizione), salate, pepate, coprite con i peperoni e il loro fondo di cottura e su questi adagiate i pezzi di baccalà.
Tagliate a rotelle i due pomodori da insalata, disponeteli sul baccalà, ricoprendolo completamente.
Salate e pepate nuovamente, insaporite con un pizzico di origano e il restante trito d'aglio e prezzemolo, irrorate con un filo di olio e cospargete con pangrattato.
Passate in forno per 30 minuti, a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà ammollato
- 2 peperoni gialli
- 3 patate
- 1 cipollina
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 500g di pomodori da sugo
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 pomodori da insalata
- 1 pizzico di origano
- pangrattato

Ricette simili

- Baccalà Con I Peperoni
- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Con Patate
- Baccalà Al Latte Con Verdure

Baccalà Al Burro Nero

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tagliare il baccalà in pezzi di circa 30 g l'uno, metterli in acqua fredda, far prendere l'ebollizione a calore moderato e cuocere per 4-5 minuti.
Scolare il pesce e condirlo con i capperi e il prezzemolo tritato, pepare, spruzzare con il limone e, al momento di servire, ricoprire con il burro sciolto sul fuoco fino a diventare color nocciola.
Servire con patate lessate, se si vuole.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di baccalà ammollato
- prezzemolo
- 60g di capperi
- 1 limone (succo)
- 120g di burro
- pepe
- patate lessate
- sale

Ricette simili

- Baccalà Alla Senape
- Baccalà Marinato All'olio Di Tartufo
- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Con Patate Al Forno

Baccalà Al Gratin

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Sgocciolate il baccalà e tagliatelo a pezzi piuttosto grandi.
Eliminate la pelle e le spine. In una teglia scaldate quattro cucchiai d'olio, rosolatevi la cipolla tritata e gli spicchi d'aglio interi.
Fate dorare il baccalà da entrambi i lati, versate il latte, salate, insaporite con un pizzico di pepe.
Coprite la teglia e trasferitela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 2 ore o fino a quando il latte è stato completamente assorbito. In un tegamino fate sciogliere, a fuoco basso, i filetti d'acciughe con tre cucchiai d'olio e poi versate la salsetta sul baccalà.
Cospargete di prezzemolo tritato e mescolate delicatamente.
Spolverizzate di formaggio grattugiato, passate sotto il grill e, quando si è formata una crosticina dorata, ritirate e servite. Vini di accompagnamento: Breganze Vespaiolo “Superiore” DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà
- 100 cl di latte
- 4 filetti d'acciughe
- 1 cipolla
- aglio
- prezzemolo
- formaggio grattugiato
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Alla Genovese
- Baccalà Alla Vicentina
- Baccalà Alla Cappuccina
- Filetti Di Sogliola Con Patate

Baccalà Al Latte

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Affettate le cipolle e mettetele nel fondo di una teglia.
Tagliate a pezzi il baccalà, infarinatelo e sistematelo sopra le cipolle; salate, pepate, aggiungete olio in abbondanza e disponete sopra dei riccioli di burro.
Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco lento per 3 ore, bagnando continuamente con il latte. Finita questa cottura, sfornate il baccalà e cospargetelo interamente con parmigiano grattugiato e infornate di nuovo per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà bagnato
- 50g di burro
- 3 cipolle
- 100 cl di latte
- farina
- olio d'oliva
- formaggio parmigiano
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Al Latte Con Verdure

Ricette simili

- Baccalà Con Spinaci
- Baccalà In Umido (2)
- Baccalà Alla Genovese
- Baccalà Fritto In Pastella
- Baccalà In Padella

Baccalà Al Latte Con Verdure

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lessate anzitutto il baccalà e, a metà cottura, scolatelo e privatelo delle lische ma non della pelle. Quindi ungete una teglia con un poco di burro, spolverizzatela con del pangrattato e disponetevi i pezzetti di baccalà alternandoli con una fetta di patata cruda e una fetta molto sottile di sedano precedentemente lessato al dente.
Cospargete il tutto con un battuto di prezzemolo, cipolla, aglio, pepe, inumidite con olio e qualche fiocchetto di burro e cuocete al forno. Quando accenna a prendere colore, bagnate con poco latte. Alla fine cospargete con il formaggio grattugiato, aggiustate di sale e portate in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già ammollato
- 2 patate
- 1 sedano rapa piccolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- poco di latte
- olio d'oliva extra-vergine
- alcuni fiocchi di burro
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stoccafisso Con Purea Di Sedano Rapa
- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Con Patate E Pinoli
- Baccalà Mantecato (4)
- Baccalà Ai Pomodori

Baccalà Al Pomodoro Con Capperi E Olive

Secondo di pesce a base di baccalà spugnato

Ricetta

Tagliare a pezzettini il baccalà, mettere in padella cipolla, pomodoro, capperi, olive, peperoncino, olio e sale.
Aggiungere il baccalà e far cuocere lentamente.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di baccalà spugnato
- 5 pomodori
- 1 cipolla
- 10 capperi
- 10 olive nere snocciolate
- olio d'oliva
- 1 peperoncino
- pangrattato

Ricette simili

- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Alla Calabrese
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà Col Cavolfiore
- Crocchettine Di Baccalà

Baccalà Alla Calabrese

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Soffriggere il sedano e la cipolla tagliati grossolanamente; aggiungere i pomodori e cuocere per 15 minuti a calore moderato.
Unire il baccalà a pezzi e proseguire la cottura a fuoco dolce. Dopo 20 minuti completare con pinoli, uvetta e olive.
Servire con fette di pane tostato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- 3 coste di sedano
- 1 scatola di pomodori pelati
- 1 1/2 cucchiai di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina
- 100g di olive nere snocciolate
- sale
- pane in fette

Ricette simili

- Baccalà In Cassuola
- Stocco Alla Messinese
- Baccalà Alla Napoletana (3)
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Calamaretti All'amalfitana

Baccalà Alla Cappuccina

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tagliare a pezzi il baccalà, spinarlo e infarinarlo. In un tegame far soffriggere in olio e burro le cipolle affettate, quindi unire i pezzi di pesce e farli rosolare leggermente, unendo poca acqua. aggiungere i filetti d'acciughe, l'alloro, l'uvetta e i pinoli, la cannella, la noce moscata, lo zucchero e il sale.
Ricoprire di acqua, cospargere di pangrattato e coperchiare. Quando l'acqua sarà consumata mettere il tegame in forno medio, finché la superficie sia leggermente dorata, e sul fondo rimanga un po' di sughetto (eventualmente unire altra acqua durante la cottura).

Ingredienti per 4 persone

- 700g di baccalà
- 50g di burro
- 20g di olio d'oliva
- pangrattato
- farina bianca
- 2 foglie di alloro
- 2 cipolle
- 8 filetti d'acciughe
- 50g di uva passa
- 50g di pinoli
- cannella
- noce moscata
- 15g di zucchero
- sale
- pepe

Ricette simili

- Kedgeree Di Baccalà
- Baccalà Alla Genovese
- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Sogliole In Saor
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Baccalà Alla Fiorentina

Secondo di pesce a base di baccalà ammollato

Ricetta

Pulire il baccalà e tagliarlo a pezzi. In un tegame far dorare l'aglio schiacciato nell'olio poi aggiungere il baccalà infarinato. Farlo rosolare da tutte le parti, salare con moderazione e pepare.
Fare cuocere a fuoco medio.
Unire la salsa di pomodoro e lasciar insaporire portando il pesce a cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di baccalà ammollato
- 10 cl di olio d'oliva
- 500g di salsa di pomodoro
- 3 spicchi di aglio
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Alla Napoletana (2)
- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà Alla Panna (2)

Baccalà Alla Genovese

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tritare il sedano, la carota, la cipolla e i funghi rinvenuti in acqua tiepida.
Tagliare a pezzetti i filetti d'acciughe.
Mettere sul fuoco le acciughe con l'olio e lasciare che si sciolgano; quindi aggiungere il trito di verdure e lasciare rosolare a fuoco basso.
Unire i pomodori pelati, privati dei semi e tagliati a pezzi e lasciare cuocere per 15 minuti.
Tagliare in 8 pezzi il baccalà, infarinarlo e immergerlo nella salsa aggiungendo anche le olive snocciolate e i pinoli.
Salare, pepare e continuare la cottura per mezz'ora abbondante aggiungendo acqua tiepida quando occorre.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà bagnato
- 4 filetti d'acciughe
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 sedano
- 25g di funghi secchi
- 5 pomodori
- 50g di olive verdi
- 20g di pinoli
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Alla Calabrese
- Pesce Spada Alla Golosa
- Baccalà Alla Cappuccina
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Sformato Di Baccalà

Baccalà Alla Menta

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In un tegame di coccio (tajine) far soffriggere nell'olio la cipolla tagliata in julienne.
Aggiungere circa 1/2 litro d'acqua, le patate sbucciate e tagliate a pezzi regolari, gli spicchi d'aglio tritati, il prezzemolo e la menta a foglie, quindi unite il baccalà e coprite a filo con acqua calda. Quando inizierà a bollire aggiustate di sale e spolverate con le spezie.
Coprite con il coperchio e lasciate cuocere a fuoco lento finché il baccalà sara ben cotto.

Ingredienti per 4 persone

- 6 pezzi di baccalà (pezzi da 125 g)
- 150g di cipolla
- 300g di patate
- 10 cl di olio d'oliva
- acqua
- per il condimento:
- 35g di prezzemolo
- 35g di menta fresca marocchina (naa naa)
- 7g di zenzero
- 2 spicchi di aglio
- 7g di pepe bianco macinato fresco
- sale

Ricette simili

- Stoccafisso Agli Odori
- Pasteis De Bacalau
- Baccalà Con Piselli
- Baccalà Con Patate (2)
- Cebiche De Ostras

Baccalà Alla Napoletana

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Raschiate la pelle del baccalà, quindi riducetelo a pezzetti di circa 4 cm di lato, eliminando tutte le lische. Sciacquateli e asciugateli bene.
Passate i pezzi di pesce nella farina, quindi friggeteli in abbondante olio; via via che saranno cotti, metteteli a sgocciolare su carta bianca da cucina.
Bruciacchiate la pelle dei peperoni, poi toglietela. Mondateli, lavateli e tagliateli a strisce.
Versate in un largo tegame l'olio usato per friggere, calcolandone 100 g (eventualmente, aggiungetene di fresco) e fatevi appassire dolcemente le cipolle, affettate.
Sbollentate, sbucciate, private dei semi e tagliate a dadini i pomodori, quindi uniteli alla cipolla.
Salate e cuocete finché i pomodori avranno perduto tutta l'acqua.
Unite allora i peperoni, una cucchiaiata di prezzemolo tritato e un peperoncino. Lasciateli ammorbidire, quindi unite i pezzi di baccalà fritto; coperchiate e cuocete a fiamma bassa per altri 10 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà ammollato
- 650g di peperoni
- 500g di pomodori maturi
- 2 cipolle grandi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- peperoncino
- farina
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Baccalà Alla Napoletana (2)
- Baccalà Alla Napoletana (3)

Ricette simili

- Baccalà Con I Peperoni
- Baccalà Ai Pomodori
- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Alle Olive E Uvetta

Baccalà Alla Napoletana (2)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Preparate la salsa di pomodoro che deve essere piuttosto densa: scaldate l'olio insieme a 1 spicchio d'aglio (che poi togliete), aggiungete la polpa dei pomodori, le olive nere snocciolate, i capperi, un po' di uva passa e pochi pinoli.
Lasciate cuocere e insaporire per una decina di minuti.
Tagliate a pezzi il baccalà, infarinatelo, friggetelo in olio caldo, sgocciolatelo, asciugatelo su carta assorbente, tenetelo da parte. In un altro tegame fate una salsa di pomodoro aromatizzata con l'aglio, sale e pepe, unite le olive snocciolate, i capperi tritati; lasciate insaporire la salsa, unite il baccalà, cuocete coperto e a fuco basso 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà ammollato
- farina
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- salsa di pomodoro
- 150g di olive nere
- capperi
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Alla Napoletana (3)

Ricette simili

- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Alla Fiorentina
- Baccalà A Modo Mio
- Stoccafisso Alla Livornese

Baccalà Alla Napoletana (3)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Preparate la salsa di pomodoro che deve essere piuttosto densa: scaldate l'olio insieme a uno spicchio d'aglio (che poi togliete), aggiungete la polpa dei pomodori, le olive nere snocciolate, i capperi, un po' di uva passa e pochi pinoli.
Lasciate cuocere e insaporire per una decina di minuti. Intanto tagliate a pezzi il baccalà tenuto precedentemente a bagno, asciugatelo, infarinatelo leggermente e friggetelo in olio bollente.
Mettete il baccalà fritto e ben sgocciolato nella salsa di pomodoro e lasciatelo sobbollire piano piano per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà
- farina
- olio d'oliva
- per la salsa di pomodoro:
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 4 pomodori
- olive nere
- capperi
- uvetta sultanina
- alcuni di pinoli
- sale

Varianti

- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Alla Napoletana (2)

Ricette simili

- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Alla Calabrese
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Calamaretti All'amalfitana

Baccalà Alla Panna

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Diliscate il baccalà, fatelo a pezzi regolari e friggetelo velocemente, infarinato, in olio bollente. Scolatelo e mettetelo in una pirofila unta di burro.
Soffriggete la cipolla tritata in 25 g di burro, bagnatela col latte e fatela bollire moderatamente 10 minuti.
Versate il prezzemolo tritato sul baccalà, insieme alla cipolla.
Cuocete in forno caldo a 200 gradi circa 40 minuti. Bagnatelo con la panna a metà cottura e servitelo caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà ammollato
- farina
- 1/2 di cipolla
- 50 cl di latte
- 25 cl di panna liquida
- prezzemolo
- burro
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Baccalà Alla Panna (2)

Ricette simili

- Baccalà In Bianco
- Baccalà Con Latte
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana

Baccalà Alla Panna (2)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tagliate il baccalà a pezzetti eliminando pelle e spine, e passatelo nella farina. Sul fondo di una pirofila unta di olio formate uno strato di pezzi di baccalà; cospargete con una manciatina di trito preparato con l'aglio e il basilico, grattugiate su tutto metà del parmigiano a disposizione e insaporite con poco sale e un pizzico di pepe.
Fate un altro strato di baccalà, aromi tritati e parmigiano, irrorate il tutto con l'olio rimasto, poi versate sul pesce tanta panna quanta ne servirà per coprirlo completamente.
Introducete la pirofila in forno a 200 gradi e cuocete per circa 1 ora. Quando tutta la panna sarà stata assorbita e sulla superficie del pesce si sarà formata una crosticina dorata, togliete dal forno.
Servite il gustosissimo baccalà nel recipiente stesso di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di baccalà ammollato
- 100g di farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 mazzetti di basilico
- 100g di formaggio parmigiano
- sale
- pepe
- panna

Varianti

- Baccalà Alla Panna

Ricette simili

- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Alla Fiorentina
- Baccalà Alla Napoletana (2)
- Baccalà In Umido
- Baccalà Alla Torcello

Baccalà Alla Senape

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lessare a fuoco tenue, per 90 minuti, 500 g di baccalà ammollato, scolarlo e disporlo sul piatto di portata.
Soffriggere in 200 g di burro 1 cipolla tritata.
Versare solo il burro del soffritto di cipolla in 1 bicchiere di brodo di carne e stemperarvi dentro sale, pepe, 2 cucchiai di senape e 50 g di farina. Far addensare sul fuoco e versare sul baccalà caldo.
Servire con 300 g di patate e 200 g di riso lessati separatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà ammollato
- 200g di burro
- 1 cipolla tritata
- 1 bicchiere di brodo di carne
- sale
- pepe
- 2 cucchiai di senape
- 50g di farina
- per servire:
- 300g di patate lessate
- 200g di riso lessato

Ricette simili

- Baccalà Al Burro Nero
- Baccalà Marinato All'olio Di Tartufo
- Kedgeree Di Baccalà
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Alla Panna

Baccalà Alla Torcello

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lavate il baccalà, togliete la lisca e la pelle, tagliatelo a pezzi, infarinatelo e fatelo rosolare in un tegame con un po' d'olio. Poi unite un trito di mezza cipolla e cuocete per 10 minuti mescolando spesso.
Togliete dal fuoco e tenete al caldo. In un altro tegame rosolate il resto della cipolla tritata con l'aglio, l'olio, il rosmarino, la foglia d'alloro, la polpa dei pomodori a pezzetti e il concentrato; salate, pepate e proseguite la cottura per 25 minuti a fuoco moderato.
Versate questa salsa sul pesce, cospargete di prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di baccalà ammollato
- 400g di pomodori
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- prezzemolo tritato
- 1 cipolla
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- farina
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Baccalà A Modo Mio
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà In Umido
- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Con Uvetta Sultanina

Baccalà Alla Vicentina

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Appassire le cipolle affettate nel burro e in poco olio, unire i pezzi di pesce puliti, spinati e leggermente infarinati e farli rosolare.
Coprire con il latte e cuocere per 2 ore a fuoco dolce. A 3/4 di cottura circa unire un trito di aglio, prezzemolo e acciuga diluito con poco olio.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso già ammollato
- 200g di cipolla
- 50g di burro
- 4 filetti d'acciughe dissalati
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- poca di farina bianca
- 75 cl di latte
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Baccalà Alla Vicentina (2)
- Baccalà Alla Vicentina (3)

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Baccalà Dorato
- Baccalà Mantecato (2)

Baccalà Alla Vicentina (2)

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Mettere lo stoccafisso in acqua fredda ad ammorbidire per almeno 7 giorni, cambiando spesso l'acqua. Trascorso questo tempo, spellarlo e togliere lisca e spine. Quindi lavare e diliscare le acciughe e tritarle col prezzemolo.
Fare soffriggere in olio le cipolle e l'aglio tritati. Appena saranno dorate aggiungere le acciughe e il prezzemolo lasciando il tutto sul fuoco per pochi minuti.
Passare una parte del composto sullo stoccafisso, infarinarlo e cospargerlo di formaggio grattugiato, sale e pepe; quindi chiuderlo a metà pressandolo un poco. Così farcito tagliarlo a fette dello spessore di circa 5 cm, infarinarlo e passarlo nuovamente nel formaggio. Sistemarlo quindi in un tegame con dell'olio, versarvi sopra il soffritto rimanente, altro olio e il latte, ricoprendolo completamente.
Cuocere a fuoco lento, evitando di mescolare, per circa 4 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso
- 400g di cipolle
- 3 acciughe sotto sale
- farina bianca
- formaggio grattugiato
- prezzemolo
- aglio
- olio d'oliva
- latte
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Alla Vicentina
- Baccalà Alla Vicentina (3)

Ricette simili

- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Stoccafisso Alla Mediterranea
- Stoccafisso All'anconetana
- Acciughe In Pangrattato

Baccalà Alla Vicentina (3)

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Battete a lungo lo stoccafisso per romperne le fibre, mettetelo a bagno in acqua fredda per almeno 2 giorni cambiando l'acqua un paio di volte. Scolatelo, squamatelo, apritelo dalla parte del ventre, togliendo lische e pinne.
Soffriggete in un tegame con 5 cucchiai d'olio le cipolle affettate, appena appassite, unite il trito di acciughe, prezzemolo e aglio e insaporite, sempre a fuoco bassissimo.
Distribuite una parte di questo composto sullo stoccafisso aperto, cospargete con formaggio grattugiato, salate e pepate.
Richiudete il pesce, tagliatelo a pezzi di circa 4 dita e infarinateli.
Ungete una casseruola, meglio se di coccio, disponete i pezzi di baccalà accostati, mettete il rimanente composto e versate l'olio e il latte necessario per coprire il tutto; salate e pepate.
Cuocete a calore dolcissimo finché il latte sarà tutto concentrato, di tanto in tanto scuotete la casseruola senza rimescolare.
Servite con polenta appena fatta o con fette di polenta abbrustolite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di stoccafisso (ragno)
- 250g di cipolle bianche (o cipolle bionde)
- 12 cucchiai di olio d'oliva
- latte
- 2 acciughe dissalate diliscate
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- farina bianca
- formaggio parmigiano reggiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Alla Vicentina
- Baccalà Alla Vicentina (2)

Ricette simili

- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Zuppa Di Cozze (4)
- Nasellini Fritti
- Cefali All'egiziana

Baccalà Alla Viscaina

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Far soffriggere le fette di baccalà infarinate, quindi disporle in una pirofila oliata. Con l'olio di rosolatura del baccalà, soffriggere il peperone e poi l'aglio e la cipolla. Porre infine in ordine sul baccalà: la salsa di pomodoro, i peperoni, il soffritto di aglio e cipolla; quindi passare in forno caldo per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di baccalà bagnato
- 1 peperone spellato
- salsa di pomodoro
- 1 cipolla tritata grossa
- 1 spiccho di aglio tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Con Uova
- Sformato Di Baccalà
- Baccalà In Umido (2)
- Cefalo Farcito
- Dentice Farcito

Baccalà Alle Cipolle

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Ammollare nel latte il baccalà per 24 ore. Nella padella di frittura con l'olio che fuma immergere i pezzi di baccalà infarinato. Friggerli e sgocciolarli dorati e croccanti. In una teglia larga versare il 1/2 bicchiere d'olio e farvi dorare e macerare lentamente le cipolle tagliate a fettine. Porre in questa teglia le fette di baccalà fritte, aggiungere i pomodori pelati e a pezzi, salare e far cuocere per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di baccalà
- 500g di pomodori
- 400g di cipolle
- 50 cl di latte
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- farina
- sale
- olio per friggere

Ricette simili

- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Al Latte
- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Fritto In Pastella
- Kedgeree Di Baccalà

Baccalà Alle Noci

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lessare il baccalà in acqua bollente, sgocciolarlo e metterlo su un piatto da portata. **Frullare** i gherigli di noci con il prezzemolo e l'olio, versare questa salsa sul pesce e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di baccalà ammollato
- 15 di noci
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo

Ricette simili

- Baccalà Mantecato
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana
- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Alla Panna
- Baccalà Alla Napoletana

Baccalà Alle Olive E Uvetta

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tagliare il baccalà a pezzi, poi infarinarlo e friggerlo leggermente da entrambi i lati, poi asciugarlo su carta assorbente.
Tritare la cipolla e imbiondirla in olio d'oliva, aggiungere l'uvetta rinvenuta in acqua, le olive, ed infine, il baccalà, sfumando con il vino bianco secco. A questo punto aggiungere la salsa di pomodoro, sale e peperoncino a piacere.
Continuare la cottura per alcuni minuti e servire, con una spolverata di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di baccalà ammollato
- farina
- 400g di salsa di pomodoro
- 2 cucchiai di uvetta sultanina
- 3 cucchiai di olive nere snocciolate
- peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- 1 cipolla grande
- 1 spolverata di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Baccalà Alla Napoletana (2)
- Baccalà Alla Calabrese
- Calamari Ripieni (10)

Baccalà Col Cavolfiore

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tagliare a pezzettini il baccalà, metterlo in padella con olio, pomodori tagliati in 4, olive, capperi, acciuga tritata, prezzemolo e basilico.
Cuocere a fuoco lento. Intanto bollire il cavolfiore tagliato in 4. A cottura ultimata aggiungere il cavolfiore e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà
- 200g di pomodori pachino
- 1 cucchiaio di capperi sott'olio
- 6 olive nere
- 1 acciuga sott'olio
- 1 cavolfiore
- 1 peperoncino
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- basilico

Ricette simili

- Aguglia Alla Sicula
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Baccalà Al Pomodoro Con Capperi E Olive
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Stoccafisso All'anconetana

Baccalà Con Cipolle

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Se il baccalà è quello sotto sale bisogna lasciarlo a mollo nell'acqua almeno 12 ore. Sgocciolatelo e asciugatelo bene. Tagliatelo a pezzi e passatelo nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Fatelo friggere in olio ben caldo da tutti e due i lati in modo che faccia la crosticina dorata.
Abbassate la fiamma, aggiungete le cipolle affettate, coprite e fate stufare finché le cipolle saranno ben ammorbidite.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà
- 6 cipolle grandi
- 1 uovo
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Baccalà Con Cipolle (2)

Ricette simili

- Baccalà Alla Napoletana
- Crocchettine Di Baccalà
- Baccalà Alla Cappuccina
- Seppie Ripiene Al Forno
- Zuppa Di Baccalà

Baccalà Con Cipolle (2)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Sistemare a freddo in una casseruola, di cui il pesce non superi i 2/3 della capacità, il baccalà, le cipolle tagliate a rondelle, il prezzemolo tritato, l'olio dietetico e 2 bicchieri di vino bianco secco.
Portare alla giusta temperatura avendo cura di rosolare il baccalà da tutte le parti e di non annerire le cipolle; unire 1 mestolo d'acqua, salare poco, pepare e chiudere con il coperchio.
Moderare la fiamma e cuocere per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di baccalà
- 2 cipolle grandi
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva dietetico
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Con Cipolle

Ricette simili

- Baccalà Alla Napoletana
- Cozze Alla Marinara (5)
- Baccalà Con Piselli
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Teglia Di Nasello E Verdure

Baccalà Con I Peperoni

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lavate i peperoni, asciugateli e, dopo averli infilzati con una forchetta dalla parte del gambo, passateli direttamente sulla fiamma del gas avendo cura di abbrustolirli completamente. Per facilitare la successiva spellatura, via via che sono pronti chiudeteli in un sacchetto di carta da pane.
Pelate i pomodori. Per farlo facilmente tuffateli per pochi secondi in acqua in ebollizione e subito dopo in acqua fredda. Una volta pelati, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti. Quando i peperoni si saranno intiepiditi, togliete loro la pelle raschiandoli leggermente con un coltello ed eliminando i residui con carta da cucina evitando, se possibile, di lavarli. Tagliateli a strisce scartando contemporaneamente i semi e i filamenti bianchi interni.
Spellate la cipolla, affettatela sottilmente e fatela appassire, a fuoco moderato, in un tegame con l'olio. Quando comincia a prendere colore, alzate la fiamma, unitevi i pomodori e subito dopo i peperoni.
Insaporite con sale e pepe e, quando la salsa riprende il bollore, abbassate nuovamente la fiamma e proseguire la cottura per circa un quarto d'ora.
Ripulite il baccalà dalle spine e dalle lische, tagliatelo a pezzi e unitelo all'intingolo di verdure lasciandolo cuocere per una ventina di minuti e girandolo una volta. Prima di servire cospargete la preparazione con abbondante basilico spezzettato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà ammollato
- 3 peperoni gialli carnosi
- 500g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Ai Pomodori
- Baccalà Alla Napoletana
- Crostata Di Mare
- Baccalà Con Polenta
- Baccalà Marinato All'olio Di Tartufo

Baccalà Con Latte

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In una casseruola inserire i pezzi di baccalà già ammollati in acqua e ben asciugati, unirvi il latte ed il prezzemolo tritato e porre sul fuoco sino a quando si sarà alzato il bollore.
Abbassare la fiamma e ultimare la cottura per mezz'ora. Al momento di servire unire la panna facendo attenzione che non cuocia, salare e pepare.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà ammollato
- 50 cl di latte
- 25 cl di panna fresca
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- pepe
- sale

Ricette simili

- Baccalà Con Patate Al Forno
- Baccalà Alla Panna
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Alla Napoletana

Baccalà Con Olive E Capperi

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Pulite, diliscate e tritate le acciughe, mettetele in un tegame con due cucchiai d'olio e ponete sul fuoco a fiamma bassa. Quando sono disciolte, mescolate con un cucchiaio di legno e unite la cipolla tritata. Dopo alcuni minuti adagiate nel recipiente i pezzi sgocciolati di baccalà e lasciate insaporire 5 minuti per parte.
Versate un bicchiere abbondante di vino bianco secco, aggiungete i capperi e le olive nere tritati grossolanamente.
Regolate eventualmente il sale.
Lasciate sobbollire il baccalà in questo sugo per circa 10-15 minuti mescolando di tanto in tanto e servitelo subito caldo. Vini di accompagnamento: Colli Di Luni Bianco DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di olive nere
- 2 acciughe
- capperi
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà Al Pomodoro Con Capperi E Olive
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Baccalà A Modo Mio

Baccalà Con Olive E Patate

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Fate lessare il baccalà per 5 minuti nell'acqua bollente. Scolatelo, spellatelo e ricavatene alcuni filetti.
Portate il forno a 220 gradi. Nel frattempo riscaldate l'olio d'oliva, e fate appassire le cipolle con l'aglio ed il prezzemolo finché non saranno appassiti.
Aggiungete i filetti di baccalà e le patate e fate cuocere per circa 10 minuti.
Trasferite il tutto in un piatto da portata e guarnite con le uova e le rondelle di olive.

Ingredienti per 4 persone

- 625g di baccalà salato ammollato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 4 cipolle tagliate a rondelle
- 3 spicchi di aglio
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 400g di patate bollite e tagliate a cubetti di 2,5 cm di lato
- sale
- pepe nero macinato al momento
- 3 uova sode tagliate a spicchi
- 12 di olive verdi snocciolate e tagliate a rondelle

Ricette simili

- Dentice Freddo In Salsa
- Baccalà Marinato Al Peperoncino
- Cefalo Lessato Con Patate
- Salmone Guarnito
- Seppie Ai Carciofi

Baccalà Con Patate

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Strofinare con l'aglio il fondo di una pirofila, cospargerlo con olio e sistemarvi i pezzi di baccalà e le patate a fette dello spessore di circa 1 cm.
Cospargere con sale, origano, olio e 1/2 bicchiere di acqua e cuocere in forno già caldo per circa 45 minuti.
Portare in tavola nel recipiente di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già ammollato
- 1 spicchio di aglio
- 700g di patate
- 1 pizzico di origano
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Baccalà Con Patate (2)
- Baccalà Con Patate Al Forno
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Baccalà Con Patate E Pinoli

Ricette simili

- Baccalà Ai Pomodori
- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Al Burro Nero
- Baccalà Marinato All'olio Di Tartufo

Baccalà Con Patate (2)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tenere a bagno in acqua fredda per almeno 2 giorni il baccalà tagliato a pezzi.
Cambiare più volte l'acqua.
Fare imbiondire nell'olio la cipolla affettata sottilmente, versarci poi i pomodori passati o spezzettati, ma preferibilmente privi di pelle e semi.
Unire anche il prezzemolo e la foglia di alloro e fare restringere il sughetto.
Aggiungere poi un po' di acqua calda e, quando bolle, disporre nel tegame i pezzi di baccalà. Lasciarli cuocere lentamente e ben coperti, scuotendo spesso il tegame: si otterrà un sughetto cremoso e si eviterà che il baccalà attacchi al fondo del tegame stesso. Volendo accompagnare con le patate il baccalà al pomodoro, si devono tagliare le patate a fette spesse e rotonde e unirle crude nel tegame aggiungendo più acqua bollente. In questo modo le patate tendono ad ammorbidirsi molto e a disfarsi. Se invece si vuole che rimangano intere si dovrà procedere diversamente.
Cuocere come indicato il baccalà, poi toglierlo con un po' di sughetto e tenerlo da parte al caldo. Nel tegame di cottura del baccalà, dove rimane la maggior parte del sugo, aggiungere un altro poco di acqua bollente e le fette di patate. Quando saranno ben cotte, unire il baccalà, facendolo cuocere per pochi minuti insieme alle patate e scuotendo spesso il tegame.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di baccalà
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di passato di pomodoro (o 6 pomodori pelati)
- 500g di patate
- pepe rosso macinato (o 1 peperoncino rosso piccante)

Varianti

- Baccalà Con Patate
- Baccalà Con Patate Al Forno
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Baccalà Con Patate E Pinoli

Ricette simili

- Polipo In Insalata
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Alla Menta
- Astice Alla Borghese
- Pasteis De Bacalau

Baccalà Con Patate Al Forno

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In una pirofila imburrata formate degli strati di patate sbucciate, affettate sottilmente, e di baccalà sfaldato, alternandoli con fiocchetti di margarina o con olio e con il trito di aglio e prezzemolo.
Mettete tutto in forno moderato (180 gradi) a cuocere per circa mezz'ora, poi levatelo e versatevi la besciamella preparata nel frattempo con gli ingredienti indicati.
Rimettete in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti o finché la superficie si sarà dorata.
Servite nel recipiente di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà ammollato
- 600g di patate non farinose
- olio d'oliva (o margarina)
- aglio tritato
- prezzemolo tritato
- per la besciamella:
- 30g di burro (o margarina)
- 30g di farina
- 50 cl di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo Gustoso
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Con Latte
- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Al Latte Con Verdure

Baccalà Con Patate E Peperoni

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In un tegame scaldate mezzo bicchiere d'olio e friggetevi il baccalà tagliato a grandi pezzi.
Pelate pomodori e patate, divideteli a spicchi, tagliate a fettine la cipolla, a larghe strisce i peperoni e cuocete il tutto in un tegame con tre cucchiai d'olio. In una grande pirofila disponete a strati alternati baccalà e verdure. Non salate, pepate e aggiungete un po' di pepe in grani, timo, alloro, prezzemolo.
Bagnate con un bicchiere di vino, lasciate sobbollire per un'ora. A 10 minuti dalla fine eliminate alloro e prezzemolo, aggiungete le olive.
Servite subito. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Marino “Superiore” DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di olive nere
- 4 pomodori rossi
- 300g di patate
- 1 peperone verde
- 1 peperone rosso
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- timo
- alloro
- prezzemolo
- pepe di caienna
- pepe

Ricette simili

- Trota Alla Provenzale
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Orata Alle Olive
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro

Baccalà Con Patate E Pinoli

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In una casseruola soffriggete nell'olio d'oliva extra-vergine l'aglio schiacciato, che poi toglierete.
Unite il baccalà a pezzi e bagnate con il vino.
Lasciate asciugare e aggiungete le patate tagliate a fettine o a pezzetti. Quando le patate sono cotte aggiustate di sale, se necessario, e pepate.
Servite guarnendo il piatto con i pinoli.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di baccalà già ammollato
- 1000g di patate
- 20g di pinoli
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- salvia
- vino bianco
- sale

Ricette simili

- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Mantecato (4)
- Baccalà Con Patate
- Polpette Di Baccalà
- Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli

Baccalà Con Piselli

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Prendere una padella, coprire il fondo di olio d'oliva, metterci il baccalà reidratato e tagliato a grossi pezzi, una cipolla tritata ed abbondante prezzemolo. Far cuocere 30-40 minuti, poi aggiungere i piselli, aggiustate di sale e finite di cuocere, eventualmente bagnando con brodo o vino bianco.

Ingredienti per 4 persone

- olio d'oliva
- 600g di baccalà a pezzi grandi
- 1 cipolla tritata
- abbondante di prezzemolo
- 600g di piselli
- sale
- brodo (o vino bianco)

Ricette simili

- Baccalà Alla Menta
- Baccalà Con Cipolle (2)
- Baccalà Alla Senape
- Kedgeree Di Baccalà
- Sgombri In Umido Con Piselli

Baccalà Con Polenta

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Imbiondire le cipolline affettate in olio di oliva, unire i pomodori sbucciati e tagliati a filetti, sale, pepe e far restringere il sugo.
Friggere i pezzi di baccalà infarinati nell'olio di semi, salarli e peparli. Farli insaporire per 15 minuti nel sugo.
Servire con le fette di polenta abbrustolite sulla gratella.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già ammollato
- 450g di cipolline
- 400g di pomodori maturi
- poca di farina
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- olio di semi
- pepe
- sale
- alcune fette di polenta abbrustolita

Ricette simili

- Baccalà Alla Napoletana
- Baccalà Con I Peperoni
- Baccalà Marinato All'olio Di Tartufo
- Baccalà In Umido
- Baccalà Alla Torcello

Baccalà Con Spinaci

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lessare gli spinaci, strizzarli e tritarli.
Rosolare l'aglio e la cipolla tritati in 40 g di burro, unire gli spinaci, spolverizzare con la farina, unire un bicchiere di latte e cuocere per 10 minuti.
Scottare il baccalà, spinarlo e tagliarlo a pezzi. In una teglia imburrata alternare uno strato di spinaci, uno di baccalà e uno di spinaci, spolverizzare con il pangrattato e irrorare con olio.
Infornare a 170 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già bagnato
- 400g di spinaci surgelati
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- latte
- 1 cucchiaio di farina
- 60g di burro
- olio d'oliva
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Al Latte
- Sformato Di Baccalà
- Baccalà Con Uova
- Baccalà Alla Viscaina
- Baccalà Alla Genovese

Baccalà Con Uova

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lasciate il baccalà per un paio di ore sotto l'acqua corrente, quindi lessatelo per 10 minuti in acqua non salata. Quando è freddo, riducetelo a pezzetti avendo cura di eliminare tutta la pelle e le lische.
Sbucciate le patate e tagliatele a dadi. Lessatele per 10 minuti in acqua salata e scolatele. In una padella antiaderente, fate soffriggere la cipolla sminuzzata con 5 cucchiai d'olio d'oliva e, quando è appassita, unitevi i pezzi di baccalà.
Lasciate insaporire tutto per qualche minuto, poi unite i pomodori, il peperone e l'aglio tritati.
Coprite la padella e lasciate cuocere per 20 minuti, poi unite le patate, il coriandolo tagliuzzato e, se necessario, un pizzico di sale.
Proseguite la cottura per altri 10 minuti, quindi spegnete il fuoco e lasciate intiepidire la preparazione.
Sbattete le uova e mescolatele al contenuto della padella.
Ungete con l'olio rimasto una pirofila e versatevi il composto.
Cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per 30 minuti circa fino a quando la superficie sarà diventata dorata.
Servite lo sformato caldo oppure tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà già bagnato
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperone
- 2 pomodori
- 2 patate
- 4 uova
- alcuni rametti di coriandolo
- 6 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Sformato Di Baccalà
- Baccalà Alla Viscaina
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Baccalà Alla Genovese
- Baccalà Con Spinaci

Baccalà Con Uvetta Sultanina

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Ammollare l'uvetta.
Dorare nell'olio le cipolle affettate, unire i pezzi di baccalà leggermente infarinati e rosolarli da entrambi i lati, salare e pepare.
Unire l'uvetta, i pinoli, la salsa di pomodoro diluita con 1 bicchiere di acqua calda e l'alloro.
Mescolare, aggiustare di sale e cuocere ancora per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già ammollato
- 60g di uvetta sultanina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 30g di pinoli
- 250g di cipolle
- poca di farina
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro concentrata
- 1 foglia di alloro
- pepe
- sale

Ricette simili

- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà In Cassuola
- Baccalà Alla Napoletana (3)
- Baccalà Alla Fiorentina
- Baccalà Alla Napoletana (2)

Baccalà Dorato

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Diliscate e lavate lo stoccafisso e, dopo averlo tagliato a pezzi, asciugatelo con un canovaccio. In una terrina, battete un uovo ed incorporate tre cucchiaiate di farina, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale, pepe e un poco di vino bianco, quanto basta ad ottenere una pastella abbastanza densa.
Immergete nella pastella i pezzi di baccalà e friggeteli in padella con abbondante olio fumante. Li sgocciolerete dorati e servirete subito.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di stoccafisso ammollato
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- vino bianco secco
- 3 cucchiai di farina bianca
- abbondante di olio per friggere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Potacchio Con Pinoli
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Baccalà Alla Vicentina
- Stoccafisso In Potacchio

Baccalà Fritto

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Preparate la pastella.
Sgocciolate il baccalà, tagliatelo a pezzi, asciugateli, immergeteli nella pastella. In una larga padella scaldate abbondante olio e friggetevi pochi pezzi di baccalà alla volta 5 minuti per parte. Sgocciolateli su carta assorbente, salate leggermente e servite. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Frascati “Secco” DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà
- sale
- abbondante di olio d'oliva

Varianti

- Baccalà Fritto In Pastella

Ricette simili

- Kedgeree Di Baccalà
- Baccalà Alle Noci
- Zuppa Di Baccalà
- Baccalà Con Cipolle
- Baccalà Con Patate

Baccalà Fritto In Pastella

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, bisogna tenere conto di 2 ore per il riposo della pastella. Prima di procedere alle operazioni sciacquate sotto l'acqua corrente il baccalà per dissalarlo ulteriormente.

Sciogliete il lievito di birra in pochissima acqua tiepida. In una ciotola setacciate la farina, unitevi l'uovo, il lievito di birra sciolto, un pizzico di sale e il vino.

Amalgamate accuratamente con un cucchiaio di legno o con una frusta. Se il composto risultasse troppo denso, diluitelo con qualche altro cucchiaio di vino.

Coprite la ciotola con un telo e fate riposare la pastella per due ore.

Scolate il baccalà e asciugatelo bene su carta assorbente. Tagliatelo a pezzi e immergete ciascun pezzo nella pastella rigirandolo più volte per ricoprirlo completamente. In una padella scaldate abbondante olio e quando raggiungerà una temperatura elevate fatevi friggere pochi pezzetti di baccalà per volta. Man mano che saranno dorati e croccanti prelevateli e fateli asciugare su carta assorbente. Teneteli in caldo fino a quando non avrete fritto tutto il pesce.

Servite i pezzetti di baccalà fritti su un piatto di portata precedentemente riscaldato.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di baccalà bagnato
- 150g di farina
- 1 uovo
- 5g di lievito di birra
- 20 cl di vino bianco secco
- olio per friggere

Ricette simili

- Baccalà Dorato
- Baccalà Al Latte
- Baccalà In Umido (2)
- Baccalà Con Spinaci
- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce

Baccalà In Bianco

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Spellare e diliscare il baccalà. Lavarlo e tagliarlo a pezzi. Farlo bollire per 5 minuti in acqua. Scolarlo e frullarlo. Metterlo in un tegame e versarvi sopra la panna, cuocere a fuoco basso mescolando finché la panna sarà assorbita.
Versare a filo l'olio sempre mescolando con un cucchiaio di legno finché il baccalà sarà cremoso, cuocendo a fuoco basso per circa 1 ora.
Tagliare il pancarré a triangoli e friggerli nel burro e servirli con il baccalà.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà già ammollato
- 20 cl di olio d'oliva
- 10 cl di panna liquida
- sale
- pancarré
- burro

Ricette simili

- Baccalà Alla Panna
- Baccalà Alla Panna (2)
- Baccalà Con Latte
- Baccalà Alle Noci
- Baccalà Con Patate

Baccalà In Cassuola

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In un tegame imbiondite nell'olio l'aglio e il peperoncino, toglieteli, mettete i pelati, le olive, i capperi, i pinoli e l'uvetta e cuocete a fuoco basso una ventina di minuti. Nel frattempo lavate, asciugate diliscate e tagliate a pezzi il baccalà, infarinateli e friggeteli in olio bollente, ma non fumante. Scolateli appena dorati da ambo le parti e metteteli nel sugo; lasciateli stufare una quindicina di minuti a tegame coperto e a fuoco basso. Verso fine cottura, mettete il prezzemolo e, se necessario, salate.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già ammollato
- farina
- olio per friggere
- per la salsa:
- 500g di pomodori pelati spezzettati
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pezzetto di peperoncino
- 100g di olive nere snocciolate
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale sciacquati
- 50g di pinoli
- 50g di uvetta sultanina ammollata e scolata
- prezzemolo tritato
- sale (eventuale)

Ricette simili

- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà A Modo Mio
- Baccalà Alla Calabrese
- Baccalà Alla Napoletana (3)
- Stocco Alla Messinese

Baccalà In Fricassea Di Carciofi E Olive Nere

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Scottare il baccalà in acqua.
Rosolare l'aglio e la cipolla in una padella, adagiare il pesce scolato, salare, pepare e aggiungere un po' d'acqua. A parte rosolare i carciofi con aglio e prezzemolo, unire il baccalà e ultimare la cottura aggiungendo pinoli e olive.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà
- 2 carciofi
- 10 olive nere
- 10 pinoli
- aglio
- cipolla rossa
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo

Ricette simili

- Baccalà Alla Calabrese
- Baccalà Col Cavolfiore
- Baccalà Alla Napoletana (3)
- Baccalà In Cassuola
- Aguglia Alla Sicula

Baccalà In Padella

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Tagliare il baccalà a pezzi e metterlo in 1 padella unta d'olio.
Sbucciare gli spicchi d'aglio, mondare e lavare il prezzemolo e tritare il tutto.
Insaporire il baccalà con il pepe, cospargerlo con il trito d'aglio e prezzemolo, irrorarlo con 1/2 bicchiere d'olio e farlo cuocere piano, rigirandolo di tanto in tanto. Dopo circa 30 minuti, irrorarlo col succo di limone, mescolare ancora e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già bagnato e dissalato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 limone
- pepe

Ricette simili

- Baccalà In Umido (2)
- Baccalà Con Spinaci
- Baccalà Alla Viscaina
- Sformato Di Baccalà
- Baccalà Con Uova

Baccalà In Teglia

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Per una buona riuscita del piatto, se si compra il baccalà salato ed essiccato, bisogna tenerlo a mollo per 3 / 4 giorni cambiando continuamente l'acqua che deve rimanere sempre piuttosto limpida. Lo scopo dell'operazione è di eliminare il sale e di ammorbidire il pesce preparandolo alla cottura. Giunto il momento di preparare la pietanza, scolare il baccalà e privarlo della pelle tirandola con le mani e delle spine sfilandole dai pezzi grossi che interi serviranno per le porzioni.

Preparare a parte un composto con la mollica di pane casereccio grossolanamente sbriciolata, un cucchiaio di olio, i peperoni sott'aceto fatti a pezzettini, i pinoli interi, una foglia di alloro e l'uva passa preventivamente ammollata 10 minuti in poca acqua.

Coprire il fondo di una teglia da forno prima con un filo di olio e successivamente con un tappeto di foglie di alloro disposte una accanto all'altra senza sovrapporsi.

Fare poi uno strato di baccalà ed aggiungere un filo d'olio.

Coprire con il composto al quale avrete sottratto la foglia di alloro e di nuovo stendere un filo di olio questa volta un po' più abbondante.

Infornare a forno caldo 180 gradi e cuocere per circa 45 minuti avendo cura di coprire la teglia con foglio di alluminio gli ultimi 15 minuti ad evitare di rosolare la mollica di pane e per tenere ben morbido il pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 1 filetto di baccalà di 700 g
- 2 peperoni piccoli sott'aceto
- 2 bustine di pinoli (bustine da 40 g)
- 50g di uvetta sultanina
- 200g di mollica di pane casereccio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 rametto di alloro

Ricette simili

- Sarde A Beccafico (3)
- Baccalà Con Uvetta Sultanina
- Baccalà Alla Calabrese
- Calamari Ripieni (9)
- Baccalà Mantecato (4)

Baccalà In Umido

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Ammollare il baccalà in abbondante acqua fredda per 1 o 2 giorni. Tagliano a pezzi regolari, infarinarli e rosolarli nell'olio.
Aggiungere l'aglio e la cipolla sminuzzati e i pomodori pelati e tagliati a pezzetti.
Condire con sale e pepe e cuocere a coperto per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di baccalà ammollato senza pelle e spine
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 600g di pomodori
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di farina

Varianti

- Baccalà In Umido (2)

Ricette simili

- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Ai Pomodori
- Baccalà Con I Peperoni
- Baccalà A Modo Mio

Baccalà In Umido (2)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Asciugare il baccalà, eliminare la pelle e tagliarlo a pezzi.
Scaldare 20 cl di olio e rosolarvi il porro tritato, quindi rosolarvi il baccalà infarinato, unire il pomodoro e un pezzetto di peperoncino, mescolare e cuocere a fuoco basso per 1 ora. 10 minuti prima del termine di cottura regolare di sale e unire un battuto di prezzemolo, aglio e basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di baccalà già bagnato
- farina
- 2 spicchi di aglio
- 1 porro
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- prezzemolo
- basilico
- 20 cl di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Baccalà In Umido

Ricette simili

- Baccalà Alla Viscaina
- Baccalà In Padella
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Baccalà Con Spinaci
- Baccalà Alla Fiorentina

Baccalà Mantecato

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Mettere il baccalà in una casseruola e coprirlo con acqua fredda. Far prendere l'ebollizione, cuocere per una decina di minuti, quindi spegnere il fuoco e lasciare a bagno il pesce per circa 20 minuti. Toglierlo dall'acqua, spellarlo, spinarlo e metterlo in una scodella. Aiutandosi con il cucchiaio di legno e con la forchetta ridurlo in poltiglia.
Aggiungere a filo (mescolando) tanto olio quanto il pesce ne assorbe.
Tritare finemente il prezzemolo e l'aglio e unirli al composto di pesce.
Salare e pepare.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di baccalà già ammollato
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Mantecato (2)
- Baccalà Mantecato (3)
- Baccalà Mantecato (4)
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana

Ricette simili

- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Alla Torcello
- Baccalà Alle Noci
- Baccalà Alla Fiorentina
- Baccalà Al Latte Con Verdure

Baccalà Mantecato (2)

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Mettete lo stoccafisso in una pentola di acqua fredda, portate e ebollizione e spegnete il fuoco.
Lasciate raffreddare per circa venti minuti, poi scolate e togliete le spine.
Schiacciate la polpa e mettetela in un recipiente alto e stretto dove potrete lavorarla con un cucchiaio di legno, aggiungendo lentamente olio d'oliva. Continuando a girare con energia, otterrete una 'crema' che va condita con sale, pepe bianco, aglio e abbondante prezzemolo tritato.
Servire freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di stoccafisso già ammollato
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Baccalà Mantecato
- Baccalà Mantecato (3)
- Baccalà Mantecato (4)
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana

Ricette simili

- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli
- Stoccafisso Con Le Prugne
- Potacchio Con Pinoli

Baccalà Mantecato (3)

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Mettete lo stoccafisso in una casseruola, ricopritelo di acqua e fatelo cuocere per circa 30 minuti, schiumando appena inizia la bollitura.
Togliete pelle, lische e spine; riunite la polpa in un recipiente alto e stretto, con una foglia di alloro e uno spicchio d'aglio che, volendo, toglierete alla fine.
Lavorate lo stoccafisso con un cucchiaio di legno, energicamente, facendovi cadere a filo l'olio di oliva. La quantità di olio dipenderà dalla capacità di assorbimento del pesce. Il composto diventerà cremoso e 'mantecato'.
Salate e pepate ed aggiungete un trito di prezzemolo. La fatica non indifferente richiesta da questa preparazione può essere evitata usando un frullatore, meglio se a immersione.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di stoccafisso già ammollato
- aglio
- prezzemolo
- alloro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Baccalà Mantecato
- Baccalà Mantecato (2)
- Baccalà Mantecato (4)
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana

Ricette simili

- Stoccafisso Al Latte (2)
- Stoccafisso Al Latte
- Baccalà Alla Vicentina
- Stoccafisso Con Uvetta E Pinoli
- Stoccafisso Con Le Prugne

Baccalà Mantecato (4)

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Immergete il baccalà con la pelle in una casseruola di acqua fredda e portate a bollore.
Contate 10 minuti da quando l'acqua inizia a bollire, quindi togliete il pesce e lasciatelo sgocciolare.
Eliminate la pelle e le lische e schiacciate ripetutamente la polpa del baccalà con una forchetta in modo da ridurla in briciole, sbucciate l'aglio e schiacciatelo unitamente al pesce per ottenere un purè.
Scaldate un terzo dell'olio in una casseruola e gettatevi il pesce e l'aglio.
Abbassate il fuoco al minimo e unite a poco a poco l'olio rimasto, mescolando e schiacciando continuamente con un cucchiaio di legno.
Unite poi goccia a goccia, il latte (non necessariamente tutto) finché la preparazione risulterà omogenea. Assaggiatela e, se necessario, salate, poi unite una macinata di pepe.
Servite la crema fredda, oppure a temperatura ambiente, con crostini di pane abbrustolito ed eventualmente strofinato con l'aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà ammollato
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di latte
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- pane casereccio

Varianti

- Baccalà Mantecato
- Baccalà Mantecato (2)
- Baccalà Mantecato (3)
- Baccalà Mantecato Alla Veneziana

Ricette simili

- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Con Patate E Pinoli
- Baccalà In Teglia
- Baccalà Con I Peperoni
- Baccalà Alla Fiorentina

Baccalà Mantecato Alla Veneziana

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Mettete il baccalà, coperto d'acqua, in una casseruola.
Ponete al fuoco, fate prendere il bollore, schiumate, quindi spegnete e lasciate riposare per circa 20 minuti a recipiente coperto.
Controllate che sia tenero e, in caso contrario, bollitelo per altri 10 minuti, quindi mondate perfettamente il pesce da pelle e lische. Mettetelo in una casseruola pesante e lavoratelo energicamente, con un cucchiaio di legno, unendovi lentamente, a filo, il latte caldo e l'olio.
Lavorate a lungo finché il baccalà si sarà completamente sfibrato, diventando bianco e spumoso come una crema. Questo lavoro si può fare con un frullatore a vaso o a immersione.
Assaggiate, aggiustate di sale e pepe, completando il tutto con le foglioline di un mazzetto di prezzemolo, tritate finissime insieme con uno spicchio d'aglio. Si serve freddo, accompagnandolo con crostoni di polenta bianca o galla, arrostiti alla griglia.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di baccalà ammollato
- 250g di olio d'oliva
- 100g di latte
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Mantecato
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Mantecato (4)
- Polpette Di Baccalà
- Baccalà Con Latte

Baccalà Marinato Al Peperoncino

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In una teglia disporre i filetti di baccalà appena scottato a vapore. Condirlo con l'olio emulsionato col peperoncino, con le cipolle a velo e con le erbe aromatiche tagliate sottilissime. Far macerare il tutto per più giorni, quindi servirlo con peperoni freschi tagliati a listarelle.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di baccalà spugnato
- 100g di olio d'oliva extra-vergine
- 40g di polvere di peperoncino
- 2 cipolle rosse di tropea tagliate a velo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche fresche

Ricette simili

- Acciughe Al Forno
- Baccalà Al Pomodoro Con Capperi E Olive
- Baccalà Con Olive E Patate
- Agoni In Carpione Alla Lombarda
- Stufato Di Calamari E Cannellini

Baccalà Marinato All'olio Di Tartufo

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Spinate con cura il baccalà lasciando il pezzo intero quindi appoggiatelo dalla parte della pelle e, usando un coltello sottile e ben affilato, ricavatene delle fettine larghe e sottili (occorre tenere il coltello quasi in orizzontale come si fa per il salmone affumicato). Disponetele in un solo strato su un piatto largo e bagnatele con l'aceto di mele (non usate l'aceto di vino, perché troppo forte), lasciandole marinare per circa mezz'ora. Trascorso questo tempo, scolate le fettine di baccalà, asciugatele con carta da cucina e disponetele a corona, quattro o cinque per ogni piatto.
Completate con fettine di patata lessa e con dadini di pomodori spellati e senza semi da porre al centro del piatto.
Insaporite con sale e pepe bianco appena macinato e irrorate con l'olio tartufato.
Accompagnate con crostini di pane tostate e calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di baccalà ammollato
- 2 patate a pasta gialla lessate
- 2 pomodori maturi sodi
- 1 bicchiere di aceto di mele
- olio d'oliva tartufato
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Baccalà Al Burro Nero
- Baccalà Alla Senape
- Baccalà Con I Peperoni
- Baccalà Ai Pomodori
- Baccalà Con Polenta

Baccalà Ricco

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Private della pelle il baccalà già ammorbidito e tagliatelo a pezzi. In una casseruola di coccio fate dorare l'aglio in 3 cucchiai di olio, unite la polpa di pomodoro a tocchetti e cuocete per 10 minuti.
Stendete sul fondo della casseruola uno strato di baccalà, coprite con filetti di peperone e tocchetti di pomodoro, cospargete con un trito di cipolla e alloro, salate e pepate.
Continuate ancora con baccalà, pomodori, peperoni, trito aromatico, sale e pepe e terminate con altro baccalà.
Salate, pepate, irrorate d'olio e cuocete a fuoco bassissimo, coperto, per circa 2 ore e mezzo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di baccalà
- 1 spicchio di aglio
- 250g di polpa di pomodoro
- peperoni
- cipolla
- alloro
- sale
- pepe
- 3 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Baccalà Alla Torcello
- Merluzzo Al Peperone
- Baccalà Con Patate (2)
- Baccalà In Teglia
- Pesce Spada In Umido

Barchette Di Pomodoro

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Lavare i pomodori, tagliarli a metà e svuotarli.
Tostare in una padella i semi di sesamo.
Frullare la polpa di granchio, mescolarla con la maionese e riempire con questo composto i pomodori.
Cospargere con i semi di sesamo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pomodori perini
- 100g di semi di sesamo
- 100g di polpa di granchio
- maionese
- sale

Ricette simili

- Pomodorini Ripieni Di Granchio
- Avocado Alla Polpa Di Granchio
- Pescado Relleno
- Insalata Di Granchio
- Gamberi Al Sesamo

Bastoncini Di Pesce Alla Mozzarella

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Friggere i bastoncini di pesce in abbondante olio bollente fino a quando saranno ben dorati. Adagiarne metà in una pirofila unta, coprirli con la mozzarella tagliata a fettine, fare un secondo strato di bastoncini e terminare con la salsa di pomodoro e mettere in forno caldo per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di bastoncini di pesce
- 300g di mozzarella
- 200g di salsa di pomodoro
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bastoncini Di Pesce Alle Arachidi
- Surimi Alla Marinara
- Pesce Spada A Giotta
- Braciolette Di Pesce Spada
- Involtini Di Pesce Spada

Bastoncini Di Pesce Alle Arachidi

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Friggere i bastoncini in abbondante olio bollente fino a che saranno dorati e adagiarli su un piatto da portata.
Eliminare alle arachidi la pellicina, versarle nella padella con l'olio dei bastoncini, farle insaporire, spruzzare con il succo del limone, cospargere di prezzemolo tritato, salare e pepare.
Versare sui bastoncini e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 18 di bastoncini di pesce
- 100g di arachidi sgusciate
- 50g di burro
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bastoncini Di Pesce Alla Mozzarella
- Calamari Dell'imperatrice
- Ukha
- Pesce Spada Al Salmoriglio
- Pesce Spada Ai Capperi

Bastoncini Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Vuotate i panini della loro mollica a mettetela a bagno in un po' di latte poi versate tutto nel frullatore; aggiungete il salmone scolato dell'olio, un ciuffo di prezzemolo, un pizzico di sale e frullate. Con il composto ottenuto fate tanti cilindretti. Disponeteli in una teglia oliata e cuocete in forno a 180 gradi per 6 minuti.
Servite i bastoncini caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatola di salmone (scatole da 500 g)
- 2 panini
- latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva

Ricette simili

- Cozze Alla Spezzina
- Acciughe Ripiene (2)
- Brioches Ai Gamberetti
- Acciughe Ripiene
- Seppie Farcite

Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Inserisci nel boccale 1 soglioletta, l'uovo, il pangrattato, il sale, il pepe, il prezzemolo e il parmigiano: 20 secondi a velocità 6. Spalma i filetti di sogliola col composto, arrotolali e sistemali nel vassoio del Varoma unto di olio. Metti nel boccale il vino, l'acqua, la farina, il prezzemolo, l'aglio e il sale; posiziona il Varoma e cuoci: 20 minuti a temperatura Varoma velocità 3. 5 minuti prima del termine della cottura solleva il Varoma e aggiungi l'olio dal foro del coperchio. A cottura ultimata adagia i bauletti in un piatto da portata. Se necessario addensa un poco il liquido di cottura, facendolo evaporare per qualche minuto a temperatura Varoma. Irrora quindi i bauletti con il sugo rimasto e guarnisci con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di sogliola
- 1 uovo
- 40g di pangrattato
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 150g di vino bianco
- 150g di acqua
- 1 cucchiaio di farina
- 50g di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliole Alla Parmigiana
- Polpettine Di Pesce
- Sformato Di Sogliola
- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina

Bianchetti All'olio E Limone

Secondo di pesce a base di bianchetti

Ricetta

Lessate i bianchetti per un paio di minuti o poco più. Sgocciolateli, fateli raffreddare e conditeli con olio emulsionato con il succo di limone e un cucchiaino di senape semidolce. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Locorotondo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di bianchetti
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di senape semidolce
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bianchetti Alla Crema D'uovo
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci
- Novellame Crudo All'olio D'oliva
- Bianchetti Alla Giudea

Bianchetti Alla Crema D'uovo

Secondo di pesce a base di bianchetti

Ricetta

In una fondina sbattete leggermente le uova con sale e pepe. In un tegame scaldate mezzo bicchiere d'olio e lasciatevi appassire la cipolla finemente tritata. Quando è diventata trasparente, riducete la fiamma, mettete i bianchetti lavati e sgocciolati, versatevi sopra le uova sbattute con un cucchiaio d'acqua calda.
Mescolate in modo che il composto scaldandosi mantenga una consistenza fluida e leggermente cremosa.
Spruzzate con il succo di limone, mescolate e servite. Vini di accompagnamento: Soave DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di bianchetti
- 4 uova
- 1 cipolla
- 1 limone (succo)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bianchetti All'olio E Limone
- Bianchetti Alla Giudea
- Novellame Crudo All'olio D'oliva
- Pescado A La Naranja
- Dadolata Di Tonno

Bianchetti Alla Giudea

Secondo di pesce a base di bianchetti

Ricetta

In una terrina mescolate la farina con l'olio, i tuorli d'uovo e l'acqua necessaria (circa un decilitro e mezzo) per ottenere un composto scorrevole.
Lasciate riposare la pastella per un'ora, poi unitevi i bianchetti lavati e ben sgocciolati, il prezzemolo tritato ed incorporatevi delicatamente i due bianchi d'uova montati a neve con un pizzico di sale.
Friggete il composto a cucchiaiate nell'olio fumante e, quando le frittelle saranno dorate e croccanti, levatele con il mestolo forato, posatele su una carta assorbente e servitele in tavola ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di bianchetti
- 120g di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 uova
- 1 trito di prezzemolo e aglio
- sale
- abbondante di olio di semi per friggere

Ricette simili

- Alici Marinate In Umido
- Crispeddi Di Muccu
- Palombo Al Prezzemolo (2)
- Bianchetti Alla Crema D'uovo
- Capesante Fritte

Bignè Di Gamberoni

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Preparare una pastella con farina, un tuorlo d'uovo, un pizzico di sale, e diluirla con acqua calda.
Battere il bianco d'uovo fino ad ottenere una schiuma soffice e versarla nella pastella che deve aver riposato per 1 ora.
Pulire i gamberoni e immergerli nella pastella uno alla volta. Friggerli in olio per 5 minuti. Scolarli e servirli caldi. Vino: Sauvignon del Collio (Friuli-Venezia Giulia), 1-2 anni.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di farina
- 1 uovo
- sale
- 1/2 tazza di acqua calda
- 16 di gamberoni
- 1 tazza di olio d'oliva

Ricette simili

- Gamberoni In Agrodolce
- Trota Alla Panna
- Asticelle Di Merluzzo All'inglese
- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby

Bignè Di Mare

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Sciogliete il burro nell'acqua aggiungete la farina a pioggia continuando a mescolare e cuocete fino a quando il composto si stacca dalle pareti.
Lasciate raffreddare e incorporate, un uovo intero alla volta; poi unite, le acciughe pulite e tagliate a pezzetti, salate. In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi il composto distribuendolo a cucchiaiate. A mano a mano che i bignè diventano dorati ritirateli con la paletta forata e scolateli su una carta assorbente.
Passate su un piatto da portata e serviteli subito ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di acciughe fresche
- 150g di acqua
- 100g di farina
- 50g di burro
- 3 uova
- abbondante di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Frittura Di Alici
- Alici Marinate In Umido
- Teglia Di Pesce
- Alici In Tortiera
- Acciughe Alle Olive

Bignè Di Merluzzo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Incorporare in una terrina l'uovo con poco latte, poca birra, sale, farina e far riposare per 1 ora.
Tritare scalogno, erba cipollina, aglio e prezzemolo.
Unire il pesce fatto bollire nel latte per circa 10 minuti e sbriciolato, salare, pepare e versare nella pastella mescolando bene.
Friggere in olio bollente e servire caldi con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo findus
- 1 scalogno
- erba cipollina
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 uovo
- 120g di farina
- latte
- poca di birra
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Thot Man Pla
- Frittelle Di Pesce
- Merluzzo Al Pomodoro E Cipolle
- Asticelle Di Merluzzo All'inglese
- Orata Croccante

Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Setacciate la farina in una ciotola, diluitela con il vino bianco, unite due cucchiai d'olio e mescolate per sciogliere i grumi, quindi sigillate la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate riposare la pastella per un'ora.
Lavate rapidamente gli scampi quindi privateli della testa e sgusciateli dopo aver praticato un'incisione con le forbici lungo tutto il dorso. Per una presentazione finale migliore, lasciate comunque attaccata la codina e, appena saranno tutti pronti, tamponateli con la carta da cucina.
Montate l'albume a neve e amalgamatelo delicatamente alla pastella con un movimento dall'alto in basso.
Mettete sul fuoco la padella piena a metà di olio e infarinate molto leggermente gli scampi, scuotendoli per far cadere l'eccesso di farina. Quando l'olio è caldo (170 gradi) passate gli scampi nella pastella tenendoli fra due dita per la codina, in modo che quest'ultima rimanga pulita. Gettateli nella padella e lasciateli friggere per quattro-cinque minuti, girandoli una volta. Quando saranno dorati in maniera uniforme, scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e serviteli caldissimi, spolverati di sale, accompagnandoli con la salsa agrodolce tiepida

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di scampi di 45g ognuno
- 250g di farina
- 20 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 albume d'uovo
- sale
- per friggere:
- olio per friggere
- per infarinare:
- 1 manciata di farina

Varianti

- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce (2)

Ricette simili

- Baccalà Fritto In Pastella
- Cozze Fritte (2)
- Baccalà Dorato
- Alici Marinate In Umido
- Braciolette Di Alici

Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce (2)

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Setacciate la farina in una ciotola, diluitela con il vino bianco, unite due cucchiai d'olio e mescolate per sciogliere i grumi, quindi sigillate la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate riposare la pastella per un'ora.
Lavate rapidamente gli scampi quindi privateli della testa e sgusciateli dopo aver praticato un'incisione con le forbici lungo tutto il dorso. Per una presentazione finale migliore, lasciate comunque attaccata la codina e, appena saranno tutti pronti, tamponateli con la carta da cucina.
Montate l'albume a neve e amalgamatelo delicatamente alla pastella con un movimento dall'alto in basso.
Mettete sul fuoco la padella piena a metà di olio e infarinate molto leggermente gli scampi, scuotendoli per far cadere l'eccesso di farina. Quando l'olio è caldo (170 gradi) passate gli scampi nella pastella tenendoli fra due dita per la codina, in modo che quest'ultima rimanga pulita. Gettateli nella padella e lasciateli friggere per quattro-cinque minuti, girandoli una volta. Quando saranno dorati in maniera uniforme, scolateli, passateli su un doppio foglio di carta da cucina e serviteli caldissimi, spolverati di sale, accompagnandoli con la salsa agrodolce tiepida

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di scampi di 40g ognuno
- 250g di farina
- 20 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 albume d'uovo
- sale
- per friggere:
- olio d'arachidi
- per infarinare:
- 1 manciata di farina

Varianti

- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce

Ricette simili

- Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive
- Baccalà Fritto In Pastella
- Cozze Fritte (2)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Alici Marinate In Umido

Bigoli In Casso Pipa

Secondo di pesce a base di molluschi

Ricetta

Mettere a crudo in forno, in un battuto di cipolla, aglio, prezzemolo, con olio, caparozzoli (vongole veraci), pevarasse (vongole comuni), e tutto quello che si possa reperire di molluschi sul mercato (canestre, peoci, cape longhe, cape tonde ecc).
Cuocere a fuoco non vivo (cioè pipare) in una pentola di coccio (casso in chioggiotto) i frutti di mare finché sono aperti. Liberati parte dei molluschi dalle loro valve, aggiungere a piacere olio d'oliva, un pizzico di pepe, e volendo un po' di acciughe salate e del pomodoro a pezzettini, finché ne risulta un sugo abbastanza saporito, con il quale si condiscono, padellandoli, dei bigoli (spaghetti grossi) integrali.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di tutti i tipi di molluschi
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- olio d'oliva
- pepe
- acciughe salate
- pomodoro a pezzetti
- 500g di pasta tipo bigoli integrali

Ricette simili

- Calamaretti All'anconetana
- Stoccafisso Al Latte
- Cartoccio Del Marinaio
- Brodetto Senegalliese
- Calamari Alla Romana

Bisato Su L'ara

Secondo di pesce a base di capitone

Ricetta

Preparare in una pirofila uno strato di foglie d'alloro.
Tagliare in pezzi 1 capitone non spellato ed adagiare i pezzi nella teglia con 1/2 bicchiere d'acqua; salarli, quindi ricoprirli di altre foglie d'alloro.
Mettere in forno già caldo e lasciare per 30-40 minuti a 180 gradi (secondo lo spessore del capitone).
Spegnere il forno, far riposare qualche minuto a forno aperto, togliere le foglie di alloro e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 capitone
- varie foglie di alloro
- sale

Varianti

- Bisato Su L'ara (2)

Ricette simili

- Capitone Con Foglie Di Alloro
- Capitone Allo Spiedo
- Capitone Arrosto (2)
- Anguilla Arrosto
- Anguilla Arrosto (2)

Bisato Su L'ara (2)

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Preparare in una pirofila uno strato di foglie d'alloro.
Tagliare in pezzi una grossa anguilla non spellata ed adagiare i pezzi nella teglia con 1/2 bicchiere d'acqua; salarli, quindi ricoprirli di altre foglie d'alloro.
Mettere in forno già caldo e lasciare per 30-40 minuti a 180 gradi (secondo lo spessore dell'anguilla).
Spegnere il forno, far riposare qualche minuto a forno aperto, togliere le foglie di alloro e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla grande
- varie foglie di alloro
- sale

Varianti

- Bisato Su L'ara

Ricette simili

- Anguilla Arrosto
- Capitone Arrosto (2)
- Anguilla In Teglia
- Spiedini Di Anguilla All'emiliana
- Anguilla In Gratella

Bisque Di Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Prima cosa preparare il battuto con cipolla, carota timo alloro in 30 g di burro a fuoco basso per circa 15 minuti, mescolando cercando di non far prendere colore alle verdure.
Versate il cognac ed il vino.
Alzate la fiamma e introducete i gamberi possibilmente vivi.
Aggiungete il sale ed il pepe di caienna.
Diminuire la fiamma e lasciare bollire per altri 10 minuti circa.
Spegnere e lasciar freddare. Quando sarà possibile metterci la mano senza ustionarsi, estraete i gamberi, sgusciateli e mettete la polpa da parte dopo aver suddiviso in tre parti ogni gambero. In un mortaio pestate i gusci e tutti gli scarti dei gamberi un po' alla volta sino ad ottenere una pasta morbida. incorporate il battuto col sugo di cottura all'impasto di scorze ed al fumet di pesce, e lasciate bollire per alcuni minuti, dopodichè passare il tutto al passaverdure, aggiustare di sale e di pepe.
Rimettere il tutto in pentola e portare ad ebollizione, aggiungere la mollica di pane e lasciar bollire il tutto per altri 10 minuti circa poi passate il sugo ad un setaccio a maglie molto fitte.
Aggiungere la panna ed i tranci di gamberi, riportare la bisque a bollore per due o tre minuti.
Servire usando le code dei gamberi come guarnizione dei piatti.

Ingredienti per 8 persone

- 40 di gamberi ben lavati
- 1 cipolla grande tritata finemente
- 1 carota grande tritata finemente
- 1 gambo di sedano tritato finemente
- 1 foglia di alloro sminuzzato
- 1 cucchiaino di timo
- origano (facoltativo)
- maggiorana (facoltativo)
- 4 cucchiai di brandy (o cognac)
- 40 cl di vino bianco secco
- sale
- pepe di caienna
- 125 cl di fumet di pesce (v. ricetta)
- 100g di mollica di pane sminuzzata
- 15 cl di panna doppia
- 30g di burro

Ricette simili

- Salmone In Salsa Di Aneto
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Gamberi Alla Scapece
- Camarones En Escabece

Bistecche Di Tonno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Lasciar marinare per 2 ore 4 trance di tonno di 150 g di peso ognuna, in una salsa preparata con 8 cucchiai d'olio d'oliva, sale, pepe macinato al momento, la buccia grattugiata di 1 limone, 1 cucchiaino di spezie (rosmarino, salvia, maggiorana e origano) tritate e 1 bicchiere di vino bianco secco.
Rivoltare ogni tanto le trance di tonno nella marinata in modo che si insaporiscano bene e poi cuocerle alla griglia, ungendole con la loro marinata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di tonno di 150g ognuna
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe macinato al momento
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1 cucchiaino di rosmarino, salvia, maggiorana, origano
- 1 bicchiere di vino bianco secco

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Griglia
- Trance Di Tonno Al Forno
- Palombo Alla Buongustaia
- Astice Con Fagioli
- Laverelli Alle Erbe

Bocconcini Di Salmone Con Bacon

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Tagliate il salmone a cubetti, salateli e pepateli, avvolgeteli in una fettina di bacon con mezza foglia di salvia.
Fissate i bocconcini con uno stecchino e disponeteli in una teglia leggermente imburrata.
Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi e cuoceteli per 10-15 minuti girandoli ogni tanto. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Grigio DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Guardiolo Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetto di salmone
- 150g di bacon a fettine
- salvia
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sashimi (2)
- Salmone Alla Crema Di Latte
- Salmone In Crosta
- Salmone Al Vapore Con Asparagi E Salsa Al Vino Nobile Di Montepulciano
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia

Bocconcini Di Sogliola

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Mondate la rucola, poi lavatela sotto l'acqua corrente e asciugatela con molta cura, quindi tritatela grossolanamente.
Stendete sui filetti di pesce le fettine di speck, salate, pepate, poi distribuitevi sopra la rucola.
Avvolgete ogni filetto su se stesso, in modo da formare dei piccoli involtini che legherete con dello spago da cucina.
Ungete leggermente di olio una teglia, possibilmente antiaderente, sistematevi dentro i rotolini preparati e cuoceteli in forno già caldo a 220 gradi per circa 15 minuti.
Servite subito i bocconcini di sogliola ben caldi, nei piatti individuali.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole spellate sfilettate
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 16 fettine di speck
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco in polvere

Ricette simili

- Insalata Di Sogliola
- Filetti Di Sogliola Fritti
- Capesante In Insalata
- Pesce Spada Marinato (2)
- Carpaccio Di Pesce Spada

Bocconcini Di Tonno Capricciosi

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Amalgamare il tonno, sgocciolato dall'olio, con la goccia tritata, i funghi tagliuzzati, il prezzemolo tritato finemente, i due tuorli d'uovo e 1 cucchiaio di panna.
Aggiustare di sale e pepe e aromatizzare il tutto con 1 pizzico di paprica dolce.
Montare a neve i due albumi e incorporarli all'impasto mescolando con delicatezza.
Ungere delle formine per pasticcini e riempirle con il miscuglio di tonno.
Riempire a metà una teglia rettangolare dai bordi alti con dell'acqua e mettere dentro le formine.
Mettere la teglia in forno e far cuocere, a fuoco moderatissimo, per 30 minuti.
Lasciare raffreddare e sfornare i bocconcini.
Decorare con 1 cucchiaino di salsa ketchup e prezzemolo tritato. I bocconcini possono essere serviti sia freddi, sia caldi

Ingredienti per 4 persone

- 250g di tonno
- 1 cipolla tritata
- 50g di funghi tagliuzzati
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di panna
- sale
- pepe
- 1 pizzico di paprica dolce
- 2 cucchiai di paprica
- 1 cucchiaino di tomato ketchup
- per ungere le formine:
- 1 pizzico di margarina

Ricette simili

- Fogosch Del Balaton
- Trote All'ungherese
- Pesce Al Forno
- Hout'l Koucha
- Merluzzo Allo Yogurth

Bombolotti Ai Calamari E Asparagi

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Far imbiondire lo scalogno in 2 cucchiai d'olio; unirvi gli asparagi mondati e tagliati a pezzettini; far stufare aggiungendo un po' di brodo; far restringere e unire i calamaretti interi; farli saltare qualche minuto, quindi unire il vino; salare e pepare. Unirvi la pasta lessata al dente a parte, far insaporire e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di bombolotti semintegrali
- 1 mazzetto di asparagi selvatici
- 500g di calamaretti minuscoli
- 2 scalogni
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- brodo di pesce
- vino bianco
- pepe
- sale marino

Ricette simili

- Salmone Al Vapore Con Asparagi E Salsa Al Vino Nobile Di Montepulciano
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Pesce Spada Alle Erbe
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie
- Tranci Di Pesce Spada Agli Asparagi

Boreto Alla Graisana Grado

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Far soffriggere nell'olio alcuni spicchi d'aglio finché prendano un colore scuro, toglierli e, a fiamma vivace, cuocervi il pesce precedentemente pulito e lavato spruzzandolo con l'aceto. Far evaporare e allungare con acqua coprendo il pesce a metà.
Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura.
Accompagnare con polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo di 1000 g
- 50 cl di olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Boreto Riveduto E Corretto
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (2)
- Rombo In Salsa
- Rombo In Tegame

Boreto Riveduto E Corretto

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Pulire il pesce asportando i 4 filetti. Con testa, lisca, 1 spicchio d'aglio e poco sale preparare 50 cl di brodo.
Scaldare leggermente l'olio in una padella; farvi imbiondire appena alcuni spicchi d'aglio schiacciati; toglierli e, a fiamma vivace, unire i filetti di pesce; spruzzarli con l'aceto. Far evaporare e allungare col brodo di pesce coprendo appena i filetti.
Aggiustare di sale e pepe e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rombo di 1500 g
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino
- alcuni spicchi di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Boreto Alla Graisana Grado
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (2)
- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Rombo Al Forno (5)

Bourguignonne Di Verdure E Pesce

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Mondare le verdure; lasciare le carote intere, il porro a trance diagonali di circa 1 dito.
Portare ad ebollizione il brodo e portarlo a tavola nella pentola dotata di fornelletto; servirsi nei piatti verdure, gamberoni sgusciati crudi, pesce.
Cuocere nel brodo a piacimento man mano le une e gli altri e accompagnare con salse.

Ingredienti per 4 persone

- gamberoni
- coda di rospo (rana pescatrice)
- spigola di mare a fettine sottili
- cavolfiore
- porri
- carotine
- brodo vegetale aromatizzato con spezie

Ricette simili

- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Zuppa Del Pescatore
- Coda Di Rospo Alla Provenzale
- Coda Di Rospo Al Sauvignon Su Salsa Al Porro
- Pesce Agli Agrumi

Braciolette Di Alici

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Togliete la testa alle acciughe, apritele dalla parte del ventre, levate delicatamente le interiora e la lisca, lavatele, asciugatele e mettetele a bagno nel vino. Nel frattempo amalgamate in una terrina il pangrattato col pecorino, prezzemolo con l'aglio, l'origano, sale e pepe.
Scolate le acciughe, cospargete la parte interna con il composto preparato, arrotolatele e fermatele con uno stecchino.
Passate le 'braciolette' nella farina e friggetele in olio bollente ma non fumante. Appena cotte e dorate servitele. Con gli stessi ingredienti, sostituendo naturalmente le acciughe, potete preparare gli involtini di melanzane: affettatele abbastanza sottili, fate perdere il loro liquido amaro nel modo consueto, friggetele e quindi procedete come sopra descritto.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di acciughe grandi
- vino bianco secco
- 50g di pangrattato
- 2 cucchiai di formaggio pecorino grattugiato
- prezzemolo tritato con 1 spicchio aglio
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe
- farina
- olio per friggere

Ricette simili

- Alici Marinate In Umido
- Pesce Spada Alla Griglia
- Spiedini Di Pesce Spada
- Stoccafisso Al Latte (2)
- Calamari Ripieni (10)

Braciolette Di Pesce Spada

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Fare il ripieno impastando con 100 g di pesce spada tritato con la mollica, i capperi, le olive verdi macinate, prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro, 500 g di olio d'oliva, sale e pepe.
Tagliare i rimanenti 700 g di pesce spada in 16 scaloppine e batterle.
Mettere sopra un poco dell'impasto, arrotolare le scaloppine in modo da fare 16 involtini e infilzarle a quattro a quattro in uno spiedo, passarle nell'olio e cuocerle sul carbone mettendo appena del sale. In pochi minuti saranno pronti ben cotti e ben coloriti.
Servire preferibilmente con una salsa 'salmoriglio'.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 200g di mollica di pane bianco
- 20g di capperi tritati
- 20g di olive verdi
- prezzemolo tritato
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Pesce Spada
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Pesce Spada A Giotta
- Pesce Spada In Umido
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Branzino A Pois

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Sovrapponete due fogli di carta da forno.
Cospargete la parte centrale con i chicchi di una melagrana e un po' di pepe verde. Adagiatevi sopra il branzino. Cospargetelo con i chicchi della seconda melagrana e altro pepe.
Spruzzate con il vino e irrorate con l'olio.
Salate.
Chiudete con cura il cartoccio e ponete in forno caldo a 180 gradi per circa 20/25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di branzino pulito
- 2 melagrane
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe verde in grani

Ricette simili

- Branzino Aromatizzato
- Branzino Al Pepe Verde
- Branzino Al Pepe Verde (2)
- Branzino Al Finocchietto
- Branzino Con Gamberetti E Cozze

Branzino Ai Carciofi

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il branzino e farcitelo con aglio, olio, rosmarino e prezzemolo. Disponetelo in una pirofila in cui avrete messo gli stessi ingredienti e lasciatelo marinare per tutto il tempo che volete aggiungendoci anche il vino bianco. A parte preparate i carciofi trifolati (olio, aglio, prezzemolo e un dado sbriciolato).
Infornate calcolando circa mezz'ora per ogni 1000 g di pesce (se vi capita un pesce più grosso) con un forno elettrico a 250 gradi. Un cinque o dieci minuti prima di spegnere aggiungeteci i carciofi perché si insaporiscano insieme.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 5 carciofi
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- prezzemolo
- sale
- brodo

Ricette simili

- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Branzino Ai Funghi
- Branzino Alla Meridionale
- Branzino Ubriaco (2)
- Branzino Al Cartoccio

Branzino Ai Funghi

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

In una pirofila imburrata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine. Sistematevi sopra il branzino, salatelo anche internamente, bagnatelo col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.
Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo di aglio
- prezzemolo
- 100g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

Ricette simili

- Orata Ai Funghi
- Cefalo Ai Funghi
- Pagello Ai Funghi
- Ombrina Ai Funghi
- Nasello Alla Provenzale

Branzino Ai Semi Di Finocchio

Secondo di pesce a base di branzini

Ricetta

Pulire il pesce, aprirlo e riempirlo con tutti gli aromi tritati.
Salare, pepare, spruzzare di succo di limone e cuocere al forno per circa 20 minuti. Si può cuocere il pesce anche alla griglia dopo averlo irrorato di olio. Inoltre si possono utilizzare, con ottimi risultati, altri tipi di pesce come orate, dentici e pagelli.

Ingredienti per 4 persone

- 2 branzini
- 1 manciata di semi di finocchio
- succo di limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- origano
- basilico
- rosmarino

Ricette simili

- Sarde Agli Aromi
- Branzino All'isolana
- Carpa Regina
- Tonnetto In Salsa
- Salmone In Crosta (2)

Branzino Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Stendete un foglio di carta d'alluminio sul tavolo e appoggiatevi il pesce. Salatelo, pepatelo, introducete un rametto di rosmarino; innaffiatelo abbondantemente con olio e succo di limone sbattuti insieme, cospargetelo con prezzemolo tritato.
Chiudete il cartoccio, posatelo su una teglia e mettetelo in forno caldo. Il tempo di cottura è in media di 15 minuti ogni mezzo chilo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Profumato
- Branzino Ai Carciofi
- Branzino Aromatico
- Filetto Di Branzino Aromatico
- Branzino Al Forno

Branzino Al Curry

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il branzino e lessatelo in acqua salata con la cipolla, la carota, il sedano e il succo di limone. Dopodichè toglietelo dal tegame e mettetelo in un vassoio. Intanto preparate una salsa cuocendo in un tegame l'olio con il curry e la farina per qualche minuto poi aggiungete 1/2 litro del sugo di cottura del pesce e lasciate cuocere per altri 10 minuti; versate questa salsa sul pesce e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino
- 1 cipolla
- 1 carota
- sedano
- 1/2 di limone
- 2 cucchiaini di curry
- 3 cucchiai di farina
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Profumato
- Branzino Ubriaco (2)
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola
- Branzino Al Finocchio
- Branzino Con Limone E Verdure

Branzino Al Finocchietto

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Eviscerate il branzino aprendolo con un taglio dalle branchie alla cavità anale; squamatelo, lavatelo, asciugatelo tamponando con della carta assorbente da cucina, salatelo dentro e fuori, cospargetelo con una generosa macinata di pepe.
Tritate un grosso ciuffo di finocchietto selvatico insieme con una scorzetta d'arancia e un piccolo spicchio d'aglio; mettete questo trito nel branzino che sistemerete quindi su una placca; ungetelo con 2 cucchiai d'olio e infornatelo a 200 gradi per 25 minuti circa, aggiungendo a metà cottura gli scalogni tritati e il vino. Quando il branzino sarà pronto, sfornatelo, mettetelo su un piatto da portata e tenetelo in caldo; filtrate il suo fondo di cottura mettendolo in una casseruolina, portatelo su fuoco vivo, fatelo restringere di circa un terzo, quindi stemperatelo con 2 cucchiai di olio crudo.
Servite il branzino su un letto di verdure lessate (per esempio patate e rape), il tutto irrorato con questa salsina.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di branzino
- 1 ciuffo di finocchietto selvatico
- scorza d'arancia
- 1 spicchio di aglio
- 3 scalogni
- 4 cl di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Triglie Al Finocchio (2)
- Branzino Stufato Con Agrumi E Finocchietto
- Stegt Sild I Eddike
- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Branzino Ai Carciofi

Branzino Al Finocchio

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulire con cura un branzino di 1000 g di peso e ricavarne 4 filetti. In una teglia da forno versare 1/2 bicchiere di olio d'oliva, 4 cuori di finocchio tritati finissimi, i filetti di branzino, sale, pepe, 1 ciuffo di prezzemolo tritato e 50 cl di brodo di pesce ottenuto bollendo per 10 minuti le lische, la testa e la pelle del branzino con 1 carota e 1 cipolla affettate, pochi grani di pepe e 1 foglia di alloro.
Cuocere per 8 minuti in forno a 250 gradi.
Servire con poco succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 4 cuori di finocchio tritati finemente
- sale
- pepe
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 50 cl di brodo di pesce
- 1 carota affettata
- 1 cipolla affettata
- pochi grani di pepe
- 1 foglia di alloro
- poco di succo di limone

Varianti

- Branzino Al Finocchio (2)

Ricette simili

- Branzino Profumato
- Pirozski Al Pesce
- Pesce Spada A Giotta
- Branzino Marinato Al Forno
- Bisque Di Gamberi

Branzino Al Finocchio (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Introducete due pizzichi di finocchio secco nel branzino eviscerato.
Praticate alcuni tagli diagonali sul pesce. Spennellatelo d'olio, adagiatelo sulla griglia e cuocetelo per circa 20 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi voltandolo e ungendolo con olio.
Salate, pepate.
Cospargete il piatto di portata con il finocchio, disponetevi il branzino, spruzzatelo con un bicchierino di brandy, fiammeggiate fino a quando il finocchio è colorito. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Chardonnay DOC, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 2 pizzichi di finocchio secco
- 1 bicchierino di brandy
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Branzino Al Finocchio

Ricette simili

- Branzino Profumato
- Branzino Ubriaco (2)
- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Branzino Ai Carciofi
- Branzino Ai Funghi

Branzino Al Forno

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Squamate, sventrate e lavate il pesce; distribuite nel ventre e nelle branchie le erbe aromatiche tritate grossolanamente e l'aglio tritato finemente.
Accomodate il pesce in una pirofila ovale unta con poco olio; salatelo leggermente, cospargetelo con il pangrattato e versatevi sopra il resto dell'olio battuto con il succo di limone.
Cuocete per 25-30 minuti in forno caldo a 200 gradi.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di branzino
- 1 spicchio di aglio
- 3 rametti di rosmarino
- 6 rametti di timo
- 4 rametti di maggiorana
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 8 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di succo di limone

Varianti

- Branzino Al Forno (2)
- Branzino Al Forno In Salsa

Ricette simili

- Sarago Aromatico
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Branzino Al Cartoccio
- Stocco Alle Erbe
- Branzino Ubriaco

Branzino Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il branzino e ponete nel suo ventre cinque fettine di limone tagliate al vivo (cioè senza buccia e sottostante pellicina bianca).
Tagliate pomodori e cipolle a fettine e con metà di queste ricoprite il fondo di una teglia ben oliata, sopra adagiatevi il branzino e ricopritelo con le altre fette avanzate.
Cuocete in forno a 180 gradi per un'ora. Buono anche freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino da 1500 g
- 800g di pomodori rossi
- 1 cipolla
- 1 limone

Varianti

- Branzino Al Forno
- Branzino Al Forno In Salsa

Ricette simili

- Branzino Al Pepe Verde (2)
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Pescado Relleno
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Branzino Farcito

Branzino Al Forno In Salsa

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite e lavate il pesce, strofinatelo dentro e fuori con del sale grosso.
Pestate nel mortaio il timo con l'aglio e qualche grano di pepe, quindi strofinate l'interno del pesce con questa mistura. Se il taglio fatto per pulirlo è molto grande ricucitelo con del filo da cucina, poi disponete il pesce sopra un foglio di alluminio, condite con un giro d'olio e chiudete i bordi a cordoncino lasciando il cartoccio morbido in modo che rimanga dell'aria all'interno.
Disponete il cartoccio in una pirofila e infornate per 40 minuti. Nel mortaio amalgamate le noci, il succo di limone e un pizzico di peperoncino fino a ottenere una salsa omogenea.
Prelevate il pesce dal cartoccio e disponetelo su un piatto di portata caldo; servite accompagnando con la salsa a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino da 1500 g
- 15 spicchi di aglio
- 2 limoni
- 120g di noci
- 6 rametti di timo
- 25 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso
- alcuni grani di pepe
- 1 pizzico di peperoncino in polvere

Ricette simili

- Branzino Con Carciofi In Sfoglia
- Pesce Al Sale
- Branzino Ripieno (2)
- Branzino Al Pepe Verde (2)
- Cozze Al Limone

Branzino Al Limone Verde E Asparagi

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pelate gli asparagi, lavateli e lessateli per 5 minuti in acqua salata a bollore. Scolateli, tenete da parte le punte e tagliate il resto a dischetti di circa mezzo centimetro.
Scaldate il fumet di pesce in una casseruola poi immergetevi le scaloppe di branzino, coprite e cuocete 3 minuti per parte.
Scolate il pesce e tenetelo in caldo.
Fate ridurre il brodo a circa 2 cucchiai di liquido quindi unite la scorza grattugiata del limone e il succo di mezzo frutto, le rondelle di asparagi e il burro, passato velocemente nella farina.
Mescolate bene smuovendo il recipiente, salate e pepate.
Disponete il branzino nei piatti, nappate con la salsa e guarnite con le punte di asparagi tenute da parte.

Ingredienti per 2 persone

- 300g di branzino (in scaloppine da 150g l'una)
- 50g di burro
- 8 asparagi
- 1 limone verde
- 10 cl di fumet di pesce
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Consommè Di Pesce Con Capesante
- Branzino Al Pepe Verde (2)
- Branzino Al Pepe Verde

Branzino Al Pepe Verde

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulisci bene il branzino e pratica due tagli trasversali sul dorso. Salalo sia all'interno che all'esterno, strofinando bene con le mani. Infila nella pancia il pepe verde ed i cipollotti di cui userai solo il cuore tenero (compreso il verde) tagliato in quattro per il lungo e poi a tocchetti di circa 4 cm. Versa all'interno del pesce il succo del limone e un po' del vino; il resto lo verserai sopra. Infila i pezzetti di burro ben distanziati nella pancia del pesce, inforna a 180 gradi (forno preriscaldato). Lascia cuocere per una ventina di minuti circa. A cottura ultimata, sfiletta il pesce, liberandolo della pelle, della testa, della coda e della lisca e prepara la salsina: poni la teglia in cui è stato cotto il pesce sul fuoco e, grattando con un cucchiaio di legno, scrosta il fondo, portando il guazzetto ad ebollizione. Aggiungi il latte, lascia bollire ed evaporare a fiamma sostenuta fino ad ottenere una salsina liquida, ma omogenea. Assaggiala e controlla se manca di sale. Versala sui filetti puliti e servi subito su piatti caldi. E' ottimo con le classiche patatine novelle, punte di asparagi o cuori di carciofo al vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1200 g
- 2 cipollotti
- 2 cucchiaini di pepe verde fresco sott'aceto di vinoeto
- 1 cucchiaino di sale
- 10 cl di vino bianco secco
- 1 limone grande (succo)
- 10g di burro tagliato in 4 pezzetti
- 10 cl di latte

Varianti

- Branzino Al Pepe Verde (2)

Ricette simili

- Branzino A Pois
- Pescado Relleno
- Aragosta Alla Panna
- Shanghai Crabs
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola

Branzino Al Pepe Verde (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite bene il branzino preparandolo per la cottura, quindi infarinatelo leggermente e mettetelo da parte.
Lavate il prezzemolo, privatelo dei gambi e tritatelo finemente con lo spicchio d'aglio. In una teglia da forno stendete il pesce, regolatelo di sale, spolverizzatelo con il trito preparato, bagnatelo con l'olio e il vino bianco, prendetelo per la coda e giratelo due o tre volte in modo che il condimento si distribuisca uniformemente.
Cospargete tutto con il pepe verde e passate in forno preriscaldato a 200 gradi per 25 minuti circa bagnando di tanto in tanto il pesce con il suo fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1500 g
- 1 cucchiaio di pepe verde
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- poca di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Branzino Al Pepe Verde

Ricette simili

- Branzino A Pois
- Branzino Al Forno In Salsa
- Branzino Ubriaco
- Branzino Delicato
- Branzino Arrosto Con Patate

Branzino Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Mettere in una pirofila metà delle cipolle tagliate ad anelli, aglio, metà dei pomodori a spicchi, un peperone a strisce, metà dei funghi lasciati rinvenire in acqua tiepida. Appoggiarvi sopra il pesce pulito e unto d'olio.
Salate e cospargete di prezzemolo tritato.
Coprite col resto dei pomodori, le cipolle, i peperoni e i funghi.
Bagnate con vino e olio allungato con acqua e infornate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1200 g
- 500g di cipolle
- 500g di pomodori
- 30g di funghi secchi
- 2 peperoni
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- aglio
- sale
- prezzemolo

Ricette simili

- Branzino Alla Meridionale
- Trota Al Pomodoro
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola
- Branzino Ubriaco
- Orata Farcita Ai Funghi

Branzino Al Sale

Secondo di pesce a base di branzini

Ricetta

Sviscerare il branzino, squamarlo, togliere tutte le pinne, lavarlo. In una placca da forno mettere sul fondo qualche manciata di sale grosso, adagiare il branzino e coprirlo completamente di sale grosso.
Cuocere in forno già caldo ad una gradazione di 180 gradi per 40 minuti circa.
Togliere il sale superfluo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 branzini di 500g ognuno
- sale grosso

Varianti

- Branzino Al Sale (2)
- Branzino Al Sale (3)
- Branzino Al Sale Alla Friulana

Ricette simili

- Merluzzetti Flambè Alle Erbe
- Branzino Con Ratatuglia
- Branzino Ai Semi Di Finocchio
- Branzino All'isolana
- Dentice Al Sale

Branzino Al Sale (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il pesce e riempitelo con un trito di cipolla e finocchio selvatico e 3 cucchiai di olio d'oliva.
Versate in una teglia 1000 g di sale, adagiatevi il pesce e coprite con il sale rimasto.
Mettete in forno a 180 gradi per 50 minuti: il sale deve formare una crosta dura che romperete a cottura ultimata.
Estraete delicatamente il pesce, conditelo con olio e servitelo

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di branzino
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di finocchio selvatico
- 3000g di sale grosso integrale
- olio d'oliva

Varianti

- Branzino Al Sale
- Branzino Al Sale (3)
- Branzino Al Sale Alla Friulana

Ricette simili

- Pesce Al Sale (2)
- Orata Al Sale
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Branzino Al Finocchietto
- Branzino Con Limone E Verdure

Branzino Al Sale (3)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Branzino Al Sale
- Branzino Al Sale (2)
- Branzino Al Sale Alla Friulana

Ricette simili

- Branzino Al Forno In Salsa
- Pesce Al Sale (2)
- Pesce Al Sale
- Dentice Al Sale
- Branzino Al Finocchio (2)

Branzino Al Sale Alla Friulana

Secondo di pesce a base di branzini

Ricetta

Pulire ed eviscerare il pesce.
Rivestire di sale il fondo di una teglia da forno. Adagiarvi i pesci e ricoprirli completamente di uno spesso strato di sale.
Infornare in forno già caldo a 200 gradi e far cuocere per 30 minuti.
Rompere e asportare la crosta di sale (probabilmente vi rimarrà attaccata la pelle).
Adagiare i filetti ancora caldi nei piatti singoli e condire con un filo d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 2 branzini da 500g ognuno
- olio d'oliva extra-vergine poco fruttato
- sale marino grosso

Ricette simili

- Branzino Al Sale
- Missoltitt In Gratella
- Branzino Con Ratatuglia
- Merluzzetti Flambè Alle Erbe
- Pesce Spada Alla Griglia (2)

Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Il branzino: in una pentola per pesce rosolate con poco olio una piccola cipolla tagliata a tocchetti, uno spicchio di aglio e un pizzico a piacere di peperoncino. Quando gli odori avranno preso un poco di colore aggiungete due dita scarse di acqua salata e fate sobbollire per un quarto d'ora circa..
Aggiungete il pesce, i pomodori spellati e tagliati a tocchetti ed alcune olive; fate cuocere il pesce a fuoco molto basso per circa dieci minuti, poi giratelo delicatamente e spegnete il fuoco.
Lasciate riposare per altri dieci minuti circa. Il riso Pilaf : sciogliete il burro in una casseruola che possa andare in forno, e fatevi rosolare brevemente il riso; aggiungete acqua salata bollente in misura doppia rispetto al riso, mescolate, coprite con un coperchio o con carta di alluminio e mettete in forno caldo per diciotto minuti esatti.
Rimescolate e servite ben caldo. Le melanzane: tagliate le melanzane per il lungo in quattro spicchi, immergetele per una decina di minuti in acqua salata.
Praticate su ogni spicchio due incisioni in diagonale, nelle quali porrete una sottilissima fettina di aglio.
Spellate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a filetti.
Disponete gli spicchi di melanzana in una larga padella con il fondo unto d'olio, guarnite ogni spicchio con due o tre filetti di pomodoro, cospargete il tutto con poco olio, una manciatina di origano, sale e qualche foglia di basilico.
Coprite la padella e cuocete a fuoco basso finché le melanzane saranno ben tenere; ci vorrà circa un quarto d'ora.
Preparate le porzioni ponendo su ogni piatto un filetto di branzino, una bella cucchiaiata di riso che condirete con i pomodori e un poco del liquido di cottura del pesce e due spicchi di melanzana.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino freschissimo di 800g pulito e squamato
- 4 pomodori maturi
- cipolla
- aglio
- olio d'oliva
- peperoncino
- olive
- 200g di riso basmati oppure riso thai
- 1 noce di burro
- 2 melanzane lunghe
- 4 pomodori maturi (preferibilmente pomodori san marzano)
- aglio
- origano
- basilico
- sale

Ricette simili

- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Aguglie Al Pomodoro
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Pescatrice In Umido

Branzino All'isolana

Secondo di pesce a base di branzini

Ricetta

Preparare le verdure a tocchetti e formare un letto a più strati con, in ordine: patate, pomodori, zucchine e le olive nere.
Salare, pepare e aggiungere olio e origano, quindi porre la teglia nel forno a 180 gradi per 25-30 minuti.
Preparare i carciofi tagliati sottili per la loro lunghezza.
Pulire e condire i branzini (squamati).
Posizionare i carciofi sopra le verdure in cottura ed i branzini, lasciar cuocere per altri 25-28 minuti alla stessa temperatura.
Servire con un filo d'olio a crudo e origano a spolvero.

Ingredienti per 4 persone

- 2 branzini di 450 g
- 8 patate
- 4 zucchine
- 8 pomodori
- olive nere
- 4 carciofi morelli
- olio d'oliva
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Alle Erbe
- Orata Al Forno (4)
- Cernia Al Forno (2)
- Gamberoni Alla Pescaccia
- Branzino Ai Semi Di Finocchio

Branzino Alla Meridionale

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Mettere in 1 pirofila la metà delle cipolle tagliate ad anelli, poco aglio, metà dei pomodori a spicchi, 1 peperone a strisce, metà dei funghi lasciati rinvenire in precedenza in acqua tiepida. Appoggiarvi sopra il pesce pulito e unto d'olio.
Salare e cospargere di prezzemolo tritato.
Coprire con il resto dei pomodori, cipolle, peperone e funghi.
Bagnare con vino bianco e un po' d'olio allungato con acqua.
Cuocere in forno caldo per 45 minuti, a calore moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 250g di cipolle
- 250g di pomodori
- 30g di funghi secchi
- 2 peperoni
- poco di aglio
- prezzemolo tritato
- sale
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Branzino Al Pomodoro
- Branzino Ai Funghi
- Astice Alla Borghese
- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Branzino Ai Carciofi

Branzino Aromatico

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulire e ottenere dal branzino due filetti senza pelle e senza spine.
Marinare i filetti in olio, pepe, sale e limone. In una pentola di pirex rosolare un po' di olio con l'alloro, disporvi i filetti, coprirli con la marinata e cuocere per 4 minuti in forno.
Servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 3 foglie di alloro
- alcuni grani di pepe nero
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Filetto Di Branzino Aromatico
- Branzino Profumato
- Branzino Al Finocchio
- Branzino Marinato Al Forno
- Branzino Al Cartoccio

Branzino Aromatizzato

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

In una pentola versate 25 cl d'acqua, aggiungete il sesamo, il pepe verde, i chiodi di garofano, l'alloro e il sale; fate bollire quattro minuti, filtrate da un passino e poi lasciate raffreddare.
Friggete nell'olio i filetti di branzino, spruzzateli con il liquido aromatico e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di branzino
- 4 cucchiai di semi di sesamo
- 2 chiodi di garofano
- 2 foglie di alloro
- sale
- pepe verde in grani
- olio d'oliva

Ricette simili

- Branzino A Pois
- Stoccafisso In Salsa D'arancia D'ispirazione Rinascimentale
- Pescado Relleno
- Trote Blu
- Nasello In Brodo Di Verdure Speziato

Branzino Arrosto Con Patate

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Tritare il prezzemolo e l'aglio e viscerare e squamare il branzino; pulire e tagliare a fette le patate; in una teglia da forno mettere l'olio e fare uno strato di fette di patate; cospargerle con il prezzemolo e l'aglio tritato, salare e pepare leggermente. Nella pancia del branzino mettere il dado sbriciolato, 3 fette di limone, il burro a fettine, un poco di aglio e prezzemolo; salare e pepare leggermente.
Adagiare sulle patate e mettere il tutto in forno a 200 gradi aggiungendo il vino bianco; lasciate cuocere 25/30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino
- 300g di patate
- 1 limone
- 80g di olio d'oliva
- 40g di burro
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 1 dado
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Branzino Ubriaco
- Branzino Ubriaco (2)
- Branzino Al Pepe Verde (2)
- Branzino Ai Funghi
- Branzino Ai Carciofi

Branzino Con Carciofi In Sfoglia

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Sfilettare il branzino, spellarlo e ricavarne 2 filetti di uguali dimensioni.
Salare e cospargere i filetti con il curry e farli rosolare separatamente in una padella antiaderente con un filo d'olio, facendoli dorare da entrambi i lati senza terminare la cottura.
Ritirare i filetti su un vassoio e lasciarli raffreddare.
Pulire i carciofi, privarli dell'eventuale fieno interno, tagliarli a fettine e lasciarli cadere in acqua acidulata con succo di limone. Farli brasare in un tegame con olio, il succo di un limone, sale e un poco d'acqua. A cottura ultimata, quando saranno teneri e asciutti, lasciarli raffreddare.
Setacciare la farina con un pizzico di sale, fare la fontana e versarvi l'uovo, il burro fuso e l'acqua tiepida necessaria per avere una pasta morbida.
Lavorare la pasta per qualche minuto quindi raccoglierla a palla e farla riposare ben coperta in un ambiente tiepido. Stenderla ancora tiepida su un canovaccio infarinato e tirarla con il matterello più sottile possibile, fino ad avere un grande foglio trasparente.
Sistemare nel mezzo della pasta un filetto di branzino (parte interna in su), coprirlo con la metà dei carciofi brasati, cospargerli con il basilico tagliato a julienne, stendere i carciofi rimasti e coprire il tutto con l'altro filetto di branzino.
Pennellare la superficie di pasta rimasta libera con l'olio e avvolgerla intorno al pesce. Sarà di aiuto, per terminare l'operazione, adoperare il canovaccio, alzandolo dai 2 lati. Far scivolare il rotolo su una placca imburrata e spennellare la superficie con l'olio.
Infornare a 200 gradi per 10-15 minuti. A cottura ultimata, ritirare dal forno e lasciar riposare per 5 minuti. Usando un lungo coltello a lama seghettata tagliare il rotolo a fette spesse e condirle con un filo d'olio d'oliva. Il piatto è completato da radicchio trevigiano brasato e da fiori di broccolo sbollentati, passati in una pastella da tempura (acqua gelata e farina) e fritti in abbondantissimo olio ben caldo.

Ingredienti per 10 persone

- 1 branzino di 3000 g
- 10 carciofi
- 1 cucchiaio di curry in polvere
- 150g di olio d'oliva extra-vergine
- 2 limoni
- 1 manciata di foglie di basilico
- sale
- 100g di farina
- 25g di burro fuso
- 1/2 di uovo sbattuto
- acqua tiepida
- sale

Ricette simili

- Branzino Al Forno In Salsa
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana
- Tonno Fresco Coi Peperoni
- Strudel Di Lucioperca
- Branzino Al Curry

Branzino Con Gamberetti E Cozze

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il branzino, salatelo e pepatelo internamente, incidetelo sul dorso. Sistematelo su un foglio di carta da forno, copritelo con le erbe aromatiche e uno spicchio d'aglio tritati, i pomodori a rondelle; bagnate con un po' di vino bianco, condite con un filo d'olio, salate e pepate.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino da 1000 g
- salvia
- rosmarino
- basilico
- 2 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- vino bianco secco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Con Gamberetti E Cozze
- Orata Aromatica
- Branzino Ai Carciofi
- Branzino Ubriaco (2)
- Branzino Ai Funghi

Branzino Con Limone E Verdure

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Lavate i filetti di pesce e asciugateli con un telo pulito.
Sbucciate la cipolla e lavatela; eliminate le foglie più dure e i gambi dei finocchio, lavatelo e asciugatelo; spuntate le carote, pelatele e lavatele; pulite i porri privandoli delle foglie esterne, delle radici e della parte verde più dura, lavateli quindi accuratamente.
Mondate il sedano, privatelo dei filamenti e lavatelo con cura.
Tagliate tutte le verdure a striscioline. lavate sotto l'acqua corrente le acciughe, privatele dei sale e della lisca e tagliatele a pezzetti.
Lavate con cura anche il limone, asciugatelo e tagliatene 4 rondelle sottili. In un tegame fate scaldare due cucchiai di olio, unitevi le verdure, fatele appassire, tenendole su fuoco moderato per 10 minuti circa e mescolandole di tanto in tanto; quindi insaporitele con sale e pepe.
Spennellate con l'olio rimasto una pirofila, distribuitevi le verdure appassite e i pezzetti di acciughe e mescolate. Adagiatevi sopra i filetti di pesce e sopra ognuno una rondella di limone, un poco di erba cipollina e di timo tritati, qualche fogliolina di rosmarino e un pizzico di sale e pepe.
Coprite la pirofila con un foglio di carta metallizzata da cucina, ponetela in forno preriscaldato a 180 gradi e fate cuocere i filetti per 12 minuti.
Sfornate, disponete i filetti di branzino sul piatto di portata e serviteli subito con le verdure preparate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di branzino da 120g ognuno
- 1 cipolla
- 1 finocchio
- 2 carote
- 2 porri
- 1 sedano
- 2 acciughe sotto sale
- 1 limone
- 2 rametti di timo ed erba cipollina
- 1 rametto di rosmarino
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Branzino Profumato
- Zuppa Del Pescatore
- Branzino Ubriaco (2)
- Stocco Alle Erbe
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno

Branzino Con Ratatuglia

Secondo di pesce a base di branzini

Ricetta

Fate marinare i branzini in frigo per 4 ore coperti da pellicola in una ciotola con l'olio, l'aglio, il succo dei pompelmi e pepe.
Preparate la ratatuglia.
Tagliate a dadini la melanzana, le zucchine e i peperoni mandati.
Dividete in spicchi la cipolla e fatela macerare nell'aceto per 10 minuti, poi scolatela e rosolatela nell'olio.
Aggiungete quindi le verdure preparate, sale e pepe e fate cuocere a fuoco lento per 25 minuti, mescolando spesso.
Profumate a fine cottura con le erbe tritate.
Asciugate i branzini con della carta assorbente, trasferiteli su una placca foderata con carta forno, salateli, pepateli, cospargeteli con timo e maggiorana tritati e cuoceteli in forno già caldo a 180 gradi per 20 minuti, bagnandoli spesso con la marinata. Serviteli subito con la ratatuglia preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 branzini da 200g ognuno già puliti
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- alcuni rametti di timo
- alcuni rametti di maggiorana
- sale
- pepe
- per la ratatuglia:
- 1 melanzana
- 1 cipolla rossa
- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 zucchine
- 3 cucchiai di aceto di vino
- timo
- maggiorana
- sale
- pepe
- per la marinata:
- 2 pompelmi
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 testa di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Code Di Scampi All'aceto Con Verdure In Agrodolce
- Orata In Crosta Di Patate, Peperoni E Funghi Porcini
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica

Branzino Delicato

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite e sfilettate il branzino in modo da ottenerne 2 filetti. Con gli scarti del pesce preparate un fumet, facendoli cuocere in 3/4 di acqua con qualche foglia di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, qualche goccia di aceto e un po' di sale.
Tritate finemente la cipolla sbucciata e fatela rosolare con 20 g di burro e 1 cucchiaio di olio; unite i funghi puliti e tagliati a fettine e cuoceteli a fuoco vivo per 5-6 minuti.
Togliete dal recipiente i funghi e nel sugo rimasto fate dorare per pochi istanti i filetti di branzino.
Rimettete i funghi nella casseruola, aggiungete il fumet passato attraverso un colino e metà dello spumante.
Salate, pepate e cuocete a fuoco lento per 20-25 minuti.
Togliete i filetti dalla casseruola e teneteli al caldo. Nel fondo di cottura aggiungete il burro rimasto, la farina, lo spumante avanzato, la panna e un cucchiaio di prezzemolo tritato.
Fate addensare e con questa salsa nappate i filetti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di branzino
- 150g di funghi champignon
- 30g di burro
- 10 cl di panna
- 1 bicchiere di vino spumante
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- alcune gocce di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Rombo Allo Spumante
- Branzino Ai Funghi
- Coda Di Rospo Al Vino Rosso
- Pesce Spada Ai Funghi

Branzino Farcito

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Sventrare e lavare il branzino, eliminare la lisca centrale e farcirlo con un trito di prezzemolo, aglio, cipolla, capperi, olive e uovo sodo.
Chiudere l'apertura con stecchini, metterlo in teglia e ricoprirlo con un sugo di pomodoro fatto con olio, cipolla tritata, pomodori pelati e vino bianco.
Salare e cuocere in forno a 200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino
- prezzemolo
- aglio
- cipolla
- capperi
- olive
- 1 uovo sodo
- pomodori pelati
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale

Ricette simili

- Dentice Alla Veneta
- Branzino In Gelatina
- Seppie Alle Olive Nere
- Pesce Spada Al Pomodoro
- Caponata Di Crostacei E Molluschi

Branzino In Gelatina

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Lessate il branzino, dopo averlo pulito e lavato, in un court-bouillon molto saporito e aromatizzato. Lasciatelo raffreddare nel brodo.
Preparate la gelatina, seguendo le istruzioni sulla confezione, insaporitela con un cucchiaio di sherry o di vino bianco. Quando inizia a raffreddarsi fate un leggero strato su un piatto da portata, sopra sistematevi il branzino, sgocciolato e asciugato. Decoratelo con qualche rondella di carota lessata, alcune fettine di uovo sodo e maionese.
Ricoprite con la gelatina rimasta.
Mettete in frigorifero per alcune ore prima di servire il pesce. Vini di accompagnamento: Soave “Superiore” DOC, Montecarlo Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino da 1000 g
- court-bouillon
- 50 cl di gelatina
- 1 cucchiaio di sherry (o vino bianco)
- 1 carota
- 1 uovo sodo
- maionese

Ricette simili

- Dentice In Gelatina
- Larerelli Lessati Con Salsa Al Rafano
- Granceola Mimosa
- Aragosta Lessata
- Astici In Insalata Con Mazzancolle

Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Squamare, pulire ed eviscerare il pesce. In una pesciera mettere 100 cl d'acqua, il vino, l'aceto; aromatizzare con gli aromi, salare e portare ad ebollizione; poco prima unire il pesce e cuocerlo a fiamma moderata.
Servire i filetti di pesce con un filo d'olio di Brisighella o con maionese preparata con lo stesso olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1200 g
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- alloro
- 25 cl di vino trebbiano di romagna
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- sale marino

Ricette simili

- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola
- Storione Alla Moda Di Ferrara
- Nasello Al Vino Bianco
- Pesce Gatto Alla Polesana
- Aragosta Lessata

Branzino Marinato Al Forno

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

In una terrina versate mezzo bicchiere d'olio, unite una cipolla media tagliata a fettine sottili, una foglia d'alloro intera, un ciuffetto di prezzemolo e il timo. Adagiatevi il branzino pulito, lasciatelo marinare per un'ora circa voltandolo di tanto in tanto.
Togliete gli aromi dalla marinata.
Salate e pepate il pesce, spennellatelo con l'olio aromatizzato della marinata, ponetelo in una teglia e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per 20 minuti circa.
Bagnate di tanto in tanto il branzino con il sugo di cottura per ammorbidirne la pelle e insaporire la carne.
Servite con patate lessate o, meglio, cotte a vapore. Vini di accompagnamento: Isonzo Pinot Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi “Classico” DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino da 1000 g
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- timo
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Ubriaco (2)
- Branzino Al Finocchio
- Capitone Allegro
- Branzino Aromatico
- Filetto Di Branzino Aromatico

Branzino Profumato

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il branzino e drogatelo con un trito di aglio, alloro, sale e pepe.
Tagliate a fette le verdure e disponetele col pesce in una teglia da forno.
Aggiungete il rametto di rosmarino, il limone tagliato a tocchetti, condite con un filo d'olio e fate cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 35/40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino da 1000 g
- 2 spicchi di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 di limone
- 1 scalogno
- 1 finocchio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Al Finocchio
- Branzino Con Limone E Verdure
- Cernia All'avocado
- Branzino Aromatico
- Branzino Al Cartoccio

Branzino Ripieno

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il branzino all'interno, squamatelo con un coltellino, sciacquatelo e scolatelo perfettamente.
Fate il ripieno mettendo a bagno la mollica, poi strizzatela e ponetela in un recipiente dove unirete il prezzemolo tritato, l'aglio pestato, i capperi pure tritati, le acciughe sminuzzate e il formaggio grattugiato.
Impastate bene il tutto aggiungendo sale e pepe: lasciate riposare il ripieno per una decina di minuti, quindi farcite il pesce che mettere in una pirofila da forno.
Irrorate di olio o succo di limone, aggiungete l'aglio intero, il sale, il pepe e l'origano e ponete in forno tiepido per 20 minuti circa.
Inumidite il pesce con cucchiaiate del suo sugo e fatelo cuocere altri 10 minuti circa a fuoco vivo.
Servite il pesce caldo su di un piatto di portata guarnito con ciuffi di prezzemolo, capperi e fette di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- origano
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per il ripieno:
- 1 tazza di mollica di pane integrale
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 6 acciughe
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Varianti

- Branzino Ripieno (2)

Ricette simili

- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Involtini Di Pesce Spada
- Braciolette Di Pesce Spada
- Dentice Alla Veneta
- Alici In Pangrattato

Branzino Ripieno (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Tagliare finemente spinaci, olive, salvia e farcire il pesce pulito.
Adagiare tutto in padella con aglio, olio, peperoncino e vino.
Infornare per 15 minuti. A fine cottura cospargere con il pangrattato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 600 g
- 10 olive nere
- 100g di spinaci
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 spicchio di peperoncino
- 2 bicchieri di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- salvia

Varianti

- Branzino Ripieno

Ricette simili

- Sardine Al Gratin
- Stoccafisso Alla Livornese
- Branzino Al Forno In Salsa
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Pagelli Arrosto

Branzino Stufato Con Agrumi E Finocchietto

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Eviscerate il branzino, dopo averlo aperto con un taglio dalla cavità anale alle branchie, lavatelo, asciugatelo, salatelo e pepatelo internamente ed esternamente. Sistematelo, a freddo, in una pescera o casseruola che lo contenga giustamente, con una noce di burro e lo scalogno tritato. Bagnatelo con il succo di un pompelmo, di un'arancia e di un lime e con mezzo bicchiere di vino, quindi ponetelo al fuoco, copritelo e stufatelo dolcemente per circa 30 minuti.
Pelate intanto a vivo gli spicchi dell'altra arancia, del pompelmo e del lime. Rosolateli in una noce di burro, salateli, pepateli. A cottura, sistemate il pesce sul piatto da portata, filtratene il fondo e aggiungetelo agli agrumi.
Completate con finocchietto tritato e servite il branzino con questo sugo agli agrumi. A piacere, guarnite con spicchi d'arancia e lime.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 2 lime
- 2 pompelmi
- 2 arance
- 1 scalogno
- finocchietto
- 1 noce di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- per guarnire:
- alcuni spicchi di arancia
- alcuni spicchi di lime

Ricette simili

- Spigola Stufata Con Agrumi E Finocchietto
- Branzino Al Finocchietto
- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Pescado Relleno
- Branzino Ai Funghi

Branzino Ubriaco

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulire accuratamente il branzino. Farlo rosolare per alcuni minuti nell'olio, unire le verdure e gli aromi tritati e bagnare con 1 bicchiere di vino e far cuocere a fuoco moderato per circa 30 minuti. Quasi a cottura ultimata spruzzare il pesce con il brandy e mettere sopra le fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di branzino
- 200g di cipolle
- sedano
- 2 spicchi di aglio
- timo
- prezzemolo
- basilico
- 1 bicchiere di vino bianco
- brandy
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Branzino Ubriaco (2)

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Branzino Al Pomodoro
- Branzino Alla Meridionale
- Tinca Alle Erbe
- Branzino Al Forno

Branzino Ubriaco (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulire, squamare e lavare il branzino. Rosolarlo in 4 cucchiai di olio poi unire le verdure e le erbe tritate.
Bagnare con il vino.
Cuocere a fuoco medio per circa 30 minuti rigirandolo a metà cottura; 5 minuti prima di spegnere il fuoco spruzzare il pesce con 2 cucchiai di brandy. Servirlo con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 200g di cipolla
- 1 cuore di sedano
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- timo
- basilico
- vino bianco
- 2 cucchiai di brandy
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- alcune fettine di limone
- sale
- pepe

Varianti

- Branzino Ubriaco

Ricette simili

- Branzino Marinato Al Forno
- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Branzino Ai Funghi
- Branzino Ai Carciofi
- Branzino Profumato

Brioches Ai Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Far soffriggere la cipolla tritata con olio e burro, unire i gamberetti, salare, versare il cognac, la panna stemperata con la farina e il curry e far cuocere per pochi minuti.
Tagliare i panini a metà, privarli della mollica, riempirli con i gamberetti, infornarli, farli dorare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 panini al latte rotondi
- 4 confezioni di gamberetti sgusciati
- 20 cl di panna
- 1 bicchiere di cognac
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di curry
- 1/2 di cipolla
- 50g di burro
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Gamberetti Flambè
- Soufflé Di Mare
- Cocktail Di Gamberetti
- Frittelle Di Gamberetti (2)
- Tempura

Brodeto Di Anguilla

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Spellare ed eviscerare le anguille, eliminando le teste e tagliarle in pezzi.
Imbiondire nell'olio un trito di cipolla e prezzemolo; unirvi la salsa di pomodoro e 1/2 bicchiere d'acqua. Far cuocere alcuni minuti, salare e adagiarvi l'anguilla; irrorare poco a poco con l'aceto e una volta evaporato aggiungere poca acqua e portare a cottura a fuoco lento e a recipiente coperto, aggiungendo acqua di tanto in tanto.
Servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di anguilla
- 1 cipolla piccola
- salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino rosso
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Pesce Gatto In Umido
- Seppie Al Nero
- Calamari Con Piselli
- Gamberoni Baltimora

Brodeto Triestino

Secondo di pesce a base di ghiozzi

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con i ghiozzi puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere il S. Pietro spruzzandolo con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ghiozzi
- 1300g di pesce s. pietro
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Rotolo Di Pesce San Pietro E Trota Salmonata
- Guazzetto Di Pesce
- Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone
- Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere

Brodeto Triestino (2)

Secondo di pesce a base di ghiozzi

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con i ghiozzi puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere il rombo spruzzandolo con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ghiozzi
- 1300g di rombo
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Boreto Alla Graisana Grado
- Boreto Riveduto E Corretto
- Rombo In Tegame
- Cocktail Di Pesce Spezzato
- Rombo Al Profumo Di Agrumi

Brodeto Triestino (3)

Secondo di pesce a base di ghiozzi

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con i ghiozzi puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere la rana pescatrice spruzzandola con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ghiozzi
- 1300g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pescatrice In Umido
- Brodetto Sanbenedettese
- Pescatrice Al Forno Con Funghi

Brodeto Triestino (4)

Secondo di pesce a base di ghiozzi

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con i ghiozzi puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere la triglia spruzzandola con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di ghiozzi
- 1300g di triglia
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Aringhe Marinate
- Carpa Alla Lombarda
- Verze E Ostriche
- Seppie In Umido
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco

Brodeto Triestino (5)

Secondo di pesce a base di scorfanetti

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con gli scorfanetti puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere il S. Pietro spruzzandolo con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di scorfanetti
- 1300g di pesce s. pietro
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Rotolo Di Pesce San Pietro E Trota Salmonata
- Guazzetto Di Pesce
- Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone
- Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere

Brodeto Triestino (6)

Secondo di pesce a base di scorfanetti

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con gli scorfanetti puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere il rombo spruzzandolo con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di scorfanetti
- 1300g di rombo
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Boreto Alla Graisana Grado
- Boreto Riveduto E Corretto
- Rombo In Tegame
- Cocktail Di Pesce Spezzato
- Rombo Al Profumo Di Agrumi

Brodeto Triestino (7)

Secondo di pesce a base di scorfanetti

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con gli scorfanetti puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere la rana pescatrice spruzzandola con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di scorfanetti
- 1300g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (8)

Ricette simili

- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pescatrice In Umido
- Brodetto Sanbenedettese
- Pescatrice Al Forno Con Funghi

Brodeto Triestino (8)

Secondo di pesce a base di scorfanetti

Ricetta

Preparare 100 cl di brodo con gli scorfanetti puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale. Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo. In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere la triglia spruzzandola con aceto e vino bianco. Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di scorfanetti
- 1300g di triglia
- 300g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Varianti

- Brodeto Triestino
- Brodeto Triestino (2)
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (4)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino (6)
- Brodeto Triestino (7)

Ricette simili

- Aringhe Marinate
- Carpa Alla Lombarda
- Verze E Ostriche
- Seppie In Umido
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco

Brodetto

Secondo di pesce a base di pesci

Ricetta

Soffriggere nell'olio il peperone tagliato a piccoli pezzi e l'aglio, aggiungete il pomodoro col basilico e il prezzemolo. Appena il pomodoro comincia ad appassire aggiungere il pesce cominciando dai più grossi e duri riservando ai piccoli e delicati gli ultimi momenti di cottura.
Servire il brodetto nella sua teglia di cottura con crostini di pane abbrustolito.

Ingredienti per 4 persone

- per il sugo:
- 1000g di pomodori maturi
- 1 peperone verde
- 3 spicchi di aglio
- basilico
- prezzemolo
- olio d'oliva
- pesci:
- pesce ragno
- lucerna
- testa
- scorfani
- triglie
- merluzzo
- calamari
- seppie
- scampi
- polipo
- scampi
- gamberi

Varianti

- Brodetto Alla Romagnola
- Brodetto Della Riviera Adriatica
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Brodetto Marchigiano
- Brodetto Sanbenedettese
- Brodetto Senegalliese

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Guazzetto Di Pesce
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Zuppa Del Pirata

Brodetto Alla Romagnola

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Pulendo i pesci, si useranno tutte le teste per fare il brodo, facendole cuocere insieme alla cipolla, sedano, carota e una foglia di alloro per un'ora. Poi cuocere le seppie per un quarto d'ora abbondante nel soffritto di aglio e prezzemolo tritati nell'olio di oliva. A questo punto unire la passata di pomodoro, e, dopo qualche minuto di bollitura, il brodo delle teste (filtrato) con sale e pepe. Altra bollitura per 15 minuti, quindi mettere l'anguilla a pezzi e finalmente dopo altri 10 minuti di cottura (sempre a fuoco lento e con coperchio, tutto il resto dei pesci meno le triglie, le quali, a distanza di altri 10 minuti di cottura del brodetto, si dispongono sopra tutti gli altri pesci lasciandole scottare per pochi minuti, affinché non abbiano a spappolarsi.
Servire con crostini.

Ingredienti per 4 persone

- pesci vari (anguilla, rombo, palombo, san pietro, coda di rospo (rana pescatrice), scorfano)
- pesci vari (cefalo, triglia, seppia)
- aglio
- prezzemolo
- conserva di pomodoro
- cipolla
- sedano
- carota
- 1 foglia di alloro
- carota

Ricette simili

- Pescatrice In Umido
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Brodetto Sanbenedettese
- Coda Di Rospo Al Finocchio
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Brodetto Della Riviera Adriatica

Secondo di pesce a base di scorfani

Ricetta

Sviscerate gli scorfani, squamateli e privateli degli aculei più grossi.
Tagliate a tocchi il trancio di palombello e la razza.
Lavate tutti i pesci sotto il getto dell'acqua fredda corrente e lasciateli a bagno in abbondante acqua e aceto per circa 30 minuti. Intanto tritate finemente la cipolla e fatela appassire in quattro cucchiai d'olio.
Unite quindi il concentrato di pomodoro, circa un quarto di litro d'acqua calda, sale e pepe.
Coprite e fate cuocere questo sugo a fuoco moderato fino a quando sarà piuttosto ristretto; a questo punto aggiungete il pesce sgocciolato, gli scampi interi e un cucchiaiata d'aceto.
Aggiustate di sale, quindi fate cuocere il tutto per 10 minuti.
Servite il brodetto caldo con pezzi di pane tostato nei piatti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 scorfani da 150g ognuno
- 1 trancio di razza (400 g)
- 1 trancio di palombello (350 g)
- 200g di concentrato di pomodoro
- 50g di cipolla mondata
- 8 scampi
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scampi Ai Pomodori
- Brodetto
- Insalata Di Razza Con Mandorle E Noci
- Razza Alla Senape
- Insalata Di Razza

Brodetto Di Pesce Abruzzese

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

In un tegame rosolare nell'olio la cipolla e i peperoncini interi; toglierli dal fuoco. Una volta raffreddati, pestarli in un mortaio aggiungendo poco a poco l'aceto.
Rimettere nel tegame; appena prende bollore unire i pesci cominciando dai molluschi, quindi lo scorfano e gli altri.
Salare e far cuocere ancora 15 minuti.
Servire su fette di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pesce assortito (scorfano e altri pesci di spina, molluschi, crostacei)
- 15 di peperoncini dolci essiccati
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino rosso
- sale

Ricette simili

- Brodetto Senegalliese
- Brodetto Sanbenedettese
- Missoltitt In Gratella
- Novellame Crudo All'olio D'oliva
- Zuppa Di Pesce

Brodetto Marchigiano

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Vi sono tante ricette di brodetto quante sono le regioni che si affacciano lungo la costa adriatica. Questa che riportiamo appartiene alla tradizione gastronomica di San Benedetto del Tronto, nelle Marche. In due padelle fate aprire a fuoco vivo e senza condimento cozze e vongole. In un larga teglia scaldate quattro o cinque cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla finemente tritata.
Adagiate nel recipiente le seppie spellate e dopo 10 minuti aggiungete il peperone privato dei semi e dei filamenti bianchi, tagliato a larghe falde.
Salate, pepate, mescolate, cuocete per 10 minuti a fuoco basso. Quindi aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti (ricordiamo che i pomodori non devono essere troppo maturi perché la caratteristica di questo brodetto è il colore rosato) e un peperoncino sbriciolato.
Spruzzate l'aceto, fate evaporare e iniziate a mettere strati di pesci, eviscerati e ben lavati, cominciando dal tipo meno delicato e finendo con le cozze, le vongole (parte con il guscio e parte senza) e con le canocchie.
Coprite in modo che il vapore non esca.
Cuocete lentamente per circa 20 minuti.

Ingredienti per 8 persone

- 2500g di pesce misto
- 300g di seppie
- 300g di canocchie
- 300g di seppie piccole
- 300g di cozze
- 300g di vongole
- 5 pomodori poco maturi
- 1 peperone verde
- peperoncino
- 1 cipolla
- 10 cl di aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Del Pirata
- Brodetto
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Brodetto Sanbenedettese
- Caciucco (3)

Brodetto Sanbenedettese

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

In un ampio tegame soffriggere 15 minuti con olio e cipolla i peperoni e i pomodori a tocchi; spruzzare l'aceto e cuocere per 10 minuti.
Unire le seppie e dopo alcuni minuti il resto a strati cominciando con rana pescatrice, palombo, rombo, poi gli altri.
Unire sale e peperoncino e acqua se occorre.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di pesce (scorfano, sogliola, palombo, razza, coda di rospo (rana pescatrice), triglie, pesce lucerna, seppie)
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla
- 500g di peperoni verdi
- 500g di pomodori verdi
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- peperoncino
- sale

Ricette simili

- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Coda Di Rospo Al Sauvignon Su Salsa Al Porro
- Pescatrice In Umido
- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (7)

Brodetto Senegalliese

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

In una casseruola di coccio imbiondire la cipolla tritata nell'olio; adagiare i molluschi, salare e pepare; unire l'aceto e successivamente la conserva sciolta in 1 mestolo d'acqua calda.
Cuocere le seppie al dente, quindi unire i crostacei e via via gli altri pesci secondo la cottura richiesta.
Servire i pesci in un piatto di portata e il sugo a parte in una ciotola.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di pesce assortito (molluschi, crostacei, pesci con le spine)
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino bianco
- 4 cucchiai di conserva di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Pesce Gatto In Umido
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Pesce Al Curry

Busiata Con Filetto Di Persico

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Preparare la pasta, tagliarla a listarelle e arrotolarla su uno stecchino. Far rosolare l'olio e l'aglio, aggiungere il pesce tagliato a listarelle e la zucchina a cubetti. Far rosolare bene e aggiungere un mestolo d'acqua leggermente salata.
Scolare la pasta dopo 2 minuti e tirarla in padella con olio.
Servire spolverando col prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di filetto di pesce persico
- 1 spicchio di aglio
- 1 zucchina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- olio d'oliva extra-vergine
- per la pasta:
- 2 uova
- 15 cucchiai di farina 00
- sale

Ricette simili

- Filetto Di Persico In Crosta Di Patate
- Filetto Di Persico Alla Pizzaiola
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Cartoccio Di Persico Alla Piemontese
- Involtini Di Pesce Persico

Buttarga Di Corsa E Di Ritorno

Secondo di pesce a base di bottarga

Ricetta

La bottarga di tonno può essere: di corsa, cioè dei tonni presi prima di aver deposto le uova, e quindi con l'ovaia salata (la bottarga) ricchissima di uova; e di ritorno, cioè dei tonni che hanno già deposto le uova, con l'ovaia quindi più povera e più secca. Cioè: uova di tonno (il caviale siciliano).
Tagliare a fettine sottili la bottarga salata e farla rinvenire in olio d'oliva versatovi sopra, nel piatto di presentazione, qualche ora prima di servirla. Poi al momento che va in tavola, spremere il succo di un bel limone, cospargere fresche foglioline di prezzemolo e pepe nero appena macinato. Se la bottarga è di corsa si otterrà un antipasto che non ha nulla da invidiare al caviale. Assieme alla bottarga, da tempo immemorabile, in Sicilia, vanno serviti i carduni spinusi, non per niente il proverbio sentenza: 'Si vuliti viviri gustusu: ova di tunnu e carduni spinusi,' cioè, se volete campare di gusto uova di tonno e cardi spinosi. Necessario il Bianco Regaleali del Conte Tasca d'Almerita.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di bottarga di tonno
- 1 limone (succo)
- prezzemolo
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Dadolata Di Tonno
- Tonno Alla Genovese
- Tonno Alle Acciughe
- Cappon Magro (2)
- Tonno Alla Menta

Caciucco

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Pulire tutti i pesci e levare loro la testa.
Mettere le teste più grosse in casseruola, coprirle d'acqua e portare a ebollizione per fare un brodo.
Tritare la cipolla, l'aglio e tutte le verdure e gli odori e farli soffriggere nel tegame con 1/2 bicchiere d'olio, indi aggiungervi i polipi e le seppie (che hanno carne più dura) tagliati a pezzi. Dopo qualche minuto, bagnarli di vino bianco secco, lasciare evaporare, aggiungere il pomodoro e condire con sale e pepe.
Lasciare cuocere per 15 minuti circa, poi versare il brodo di pesce passato al setaccio e scorfani e murene (le vongole si aggiungeranno solo in ultimo, cinque minuti prima del termine della cottura).
Fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, strofinarle con aglio e disporle sul fondo di una zuppiera. Quando tutti i pesci saranno cotti, versarvi sopra la zuppa, che dovrà risultare brodosa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di scorfani, murene, polipi, seppie,vongole
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- alloro
- timo
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 500g di pomodori freschi pelati tagliati a pezzi
- acqua
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- fette di pane casereccio

Varianti

- Caciucco (2)
- Caciucco (3)

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Zuppetta Di Seppioline
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Merluzzo Con Piselli
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti

Caciucco (2)

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Per la più tipica zuppa di pesce del litorale tirrenico occorrono alcune trance di pescatrice, un grongo o un'anguilla, un po' di totani o di seppie, alcune cozze.
Tagliate a pezzi i pesci grandi, lasciate interi i piccoli.
Fate un trito con cipolla, prezzemolo, due spicchi d'aglio, un po' di peperoncino e soffriggetelo in un recipiente di coccio, con un bicchiere scarso d'olio, sale, pepe. Quando la cipolla è color oro, versate il vino, bianco o rosso, e fate evaporare.
Aggiungete la polpa dei pomodori, lasciate sobbollire 10 minuti.
Unite i pesci più sodi, bagnateli con un po' d'acqua calda o brodo di pesce, cuocete a fuoco vivace 10 minuti.
Aggiungete i pesci a carne più tenera e portate a cottura per mezz'ora.
Servite con fette di pane abbrustolito soffregate con uno spicchio d'aglio. Vini di accompagnamento: Isonzo Pinot Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 8 persone

- 2500g di pesce misto
- 500g di cozze
- 300g di pomodori
- 50 cl di vino
- 1 cipolla
- 3 spicchi di aglio
- peperoncino rosso
- prezzemolo
- pane in fette
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Caciucco
- Caciucco (3)

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce (4)
- Brodetto Marchigiano
- Cassola
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze

Caciucco (3)

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Tra le varie zuppe di pesce preparate sui litorali italiani il cacciucco si è conquistato una sua fama particolare. Ha origine a Livorno, ma viene preparata con varianti locali anche a Viareggio e in tutta la Versilia. L'origine del termine cacciucco è orientale (potrebbe derivare da 'kukut' termine turco che significa minutaglia, oppure dall'arabo 'shakshukli', mescolanza); ciò è piuttosto plausibile considerando che Livorno come porto commerciale ha avuto legami forti con l'Oriente. Anche il cacciucco nasce come piatto povero tra i marinai. Alla base del suo caratteristico amalgama di sapori c'è l'utilizzo di alcune determinate qualità di pesce ed un uso generoso di aglio e peperoncino (che da queste parti si chiama zenzero, non avendo però nulla a che fare con la spezia orientale). A Livorno si dice che per un buon caciucco ci vogliono almeno 5 tipi di pesce, tanti quante sono le 'c' contenute nella parola cacciucco. I pesci cui non si deve rinunciare per avere un buon cacciucco sono la saporita murena che è si difficile da pescare ma ha il potere di dare, con la sua carne grassa, molto carattere a tutta la preparazione, poi scorfano nero, scorfano rosso, gallinella, palombo, seppie, polpi e canocchie o granchi di scoglio. Naturalmente più ce ne sono meglio è, quindi si possono aggiungere gattuccio, rana pescatrice, ombrina, triglia, tracina, sciarrano, ghiozzo. Si prepara un soffritto di olio, parecchio aglio e peperoncino, un trito di cipolla, sedano, carota, prezzemolo, in cui si fanno imbiondire polipi, seppie e canocchie o granchi. Si aggiunge quindi del vino rosso e pomodori a pezzetti. Quando polpi e seppie sono teneri, unire i pesci cominciando con gattuccio, poi scorfano, gallinella, murena e via, via gli altri. Si fa cuocere ancora per circa 1/4 d'ora. Va servito su fette di pane abbrustolite e strofinate con aglio.

Ingredienti per 4 persone

- olio d'oliva
- aglio
- peperoncino
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- polipo
- seppie
- canocchie (o granchi)
- vino rosso
- pomodori
- 1 gattuccio
- 1 scorfano
- 1 gallinella
- 1 murena
- per servire:
- alcune fette di pane
- aglio

Varianti

- Caciucco
- Caciucco (2)

Ricette simili

- Cassola
- Brodetto Marchigiano
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Ciuppin (4)
- Impepata Di Cozze (2)

Calamaretti Al Radicchio

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Lasciate ammorbidire il pane in acqua fredda.
Tritate l'aglio.
Sbollentate il radicchio in acqua bollente salata per 2-3 minuti, poi strizzatelo bene e finemente. Mettetelo quindi in una ciotola, unite il prezzemolo, l'aglio, il pane, prima ben strizzato, sale e pepe e mescolate bene.
Riempite i calamaretti con il composto ottenuto, chiudeteli con uno stuzzicadenti e sistemateli in una teglia oliata. Spennellateli d'olio, spolverizzateli con il pangrattato e cuoceteli in forno già caldo a 180 gradi per 15 minuti circa.
Spezzettate le insalate, mescolatele in una ciotola con i germogli, l'olio, le nocciole e una presa di sale e trasferitele su un piatto da portata. Sistematevi sopra i calamaretti e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di calamaretti già puliti
- 700g di radicchio di treviso
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 fette di pane integrale
- 3 cucchiai di pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- per l'insalatina:
- 80g di germogli misti
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 cespo di radicchio di castelfranco
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di nocciole tritate
- sale

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Salmone In Crosta Alla Trevigiana
- Alici Alla Silvana
- Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano
- Dentice Alle Erbe Al Microonde

Calamaretti All'agro

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulite accuratamente i calamaretti, come spiegato nella parte introduttiva; lavateli a lungo sotto l'acqua corrente e poneteli ad asciugare su un canovaccio; quindi metteteli sul fuoco, in un tegame con l'olio e un cucchiaio di aceto, e lasciate evaporare il liquido che emetteranno, rimestando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
Bagnate con un altro cucchiaio di aceto, insaporite con una presa di sale ed un grosso pizzico di pepe e fate bollire lentamente per altri 15 minuti, a recipiente coperto; se necessario, unite poca acqua. Trascorso il tempo stabilito, irrorate di succo di limone e rimestate. Dopo pochissimi minuti potete togliere i calamaretti dal fuoco e servirli, sul piatto da portata.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamaretti
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 cucchiai di aceto di vino
- sale
- pepe
- 1 limone (succo)

Ricette simili

- Calamaretti Dorati
- Calamari Al Pomodoro (2)
- Insalata Di Mare (2)
- Astici In Insalata Con Mazzancolle
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta

Calamaretti All'amalfitana

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Fate rinvenire l'uva sultanina in acqua tiepida. Nel frattempo pulite accuratamente i calamaretti, lavateli sotto l'acqua corrente; quindi metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito.
Scottate i pomodori in acqua bollente, scolateli e lasciateli intiepidire; poi pelateli e riduceteli in filetti, eliminando i semi.
Fate scaldare l'olio in un tegame e ponetevi ad imbiondire l'aglio; poi unite i pomodori, una presa di sale e un pizzico di pepe. Dopo circa 10 minuti di cottura a calore moderato, buttate nel recipiente i calamaretti, l'uva sultanina ben strizzata, i pinoli e le olive nere snocciolate e triturate.
Lasciate stufare il tutto dolcemente, unendo un po' di brodo e rimestando di tanto in tanto.
Tostate nel forno le fette di pane. Dopo circa 1 ora di cottura, trasferite i calamaretti con il loro intingolo sul piatto da portata e serviteli subito, contornandoli di crostoni.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di uvetta sultanina
- 800g di calamaretti
- 400g di pomodori perini
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- 40g di pinoli
- 60g di olive nere
- brodo di dadi
- 8 fette di pane (filoncino)

Ricette simili

- Calamaretti Alla Sorrentina
- Baccalà Alla Calabrese
- Baccalà Alla Napoletana (3)
- Baccalà In Cassuola
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Calamaretti All'anconetana

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulite, lavate e asciugate i calamaretti, quindi tagliateli ad anelli.
Ponete al fuoco un grosso tegame con l'olio e gli spicchi d'aglio, pelati ed interi; fateli soffriggere e non appena avranno preso colore toglieteli e aggiungete il prezzemolo lavato e tritato.
Unite ora anche i calamari, le acciughe dissalate e tritate, il peperoncino rosso, salate e lasciate insaporire il tutto, a fuoco allegro, per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo irrorate con il vino bianco, fate evaporare, quindi bagnate con il brodo, unite la salsa di pomodoro e le olive nere.
Coprite il tegame e lasciate cuocere ancora, a fiamma moderata, per 30 minuti.
Servite il piatto ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamaretti
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 acciughe salate
- 1 pezzetto di peperoncino rosso
- sale
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di salsa di pomodoro
- 100g di olive nere

Ricette simili

- Calamari Ripieni (10)
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Calamari Alla Romana
- Tonno Alle Acciughe
- Cartoccio Del Marinaio

Calamaretti Alla Sorrentina

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulite, lavate, asciugate i calamaretti, quindi tagliateli ad anelli.
Ponete al fuoco un grosso tegame con l'olio, gli spicchi d'aglio pelati ed interi; fateli rosolare e, non appena saranno dorati, unitevi i pomodori, privati in precedenza della pelle e dei semi interni.
Salate, insaporite con un pezzetto di peperoncino rosso tritato, unite i pinoli, l'uvetta, rinvenuta prima in acqua bollente, le noci e le olive snocciolate.
Fate cuocere, per qualche minuto, tutti gli ingredienti insieme, quindi aggiungete i calamari, coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco moderato, per circa 1 ora. Serviteli caldissimi, accompagnati con i crostoni di pane fritto, inzuppati nella saporitissima salsina.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamaretti
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 4 pomodori maturi
- sale
- 1 pezzetto di peperoncino rosso
- 25g di pinoli
- 25g di uvetta sultanina
- 25g di gherigli di noci
- 50g di olive verdi snocciolate
- crostoni di pane fritto

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Calamaretti All'amalfitana
- Baccalà Alla Calabrese
- Baccalà In Cassuola
- Pesce Spada Alla Golosa

Calamaretti Con Salsa Di Seppioline

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Cuocere le seppioline pulite e tritate con olio, cipolla, aglio, prezzemolo, sale e pepe. **Scolare** la pasta, saltarla con il sugo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 160g di calamari (pasta)
- 1/2 di cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 200g di seppioline
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Guazzetto Di Pesce
- Zuppetta Di Seppioline
- Calamari Con Piselli
- Seppioline Al Gratin Al Microonde
- Seppioline Alla Cetrullo

Calamaretti Dorati

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulite bene i calamaretti, dividendo i tentacoli dal corpo, poi tagliateli ad anelli dopo averli ben lavati. Metteteli nell'acqua con l'aceto per circa 15 minuti, poi asciugateli con un tovagliolo ed infarinateli.
Fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti; quando questo sarà bollente buttatevi i calamari facendoli dorare a fuoco vivace per qualche minuto. Appena saranno pronti scolateli dall'unto di cottura ponendoli quindi su un foglio di carta assorbente, salateli e disponeteli su un piatto da portata, guarnendoli con prezzemolo e spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamaretti
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 50g di farina
- 1 bicchiere di olio per friggere
- sale
- prezzemolo
- 1 limone

Ricette simili

- Calamaretti All'agro
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Sarde In Saor
- Carpioncello Di Anguilla
- Sarde In Saor (2)

Calamaretti Fritti

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulite i calamaretti, lavateli e asciugateli. Infarinateli. Friggeteli in abbondante olio caldo. Quando sono dorati, ci vorranno pochi minuti, sgocciolateli su carta da cucina. Salateli alla fine per ottenere una frittura piacevolmente croccante. I calamaretti così preparati sono spesso serviti insieme a scampi fritti oppure ad altra frittura delicata di pesci di mare. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Riesling Renano DOC, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino Di Gallura DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamaretti
- farina
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Calamaretti Fritti (2)

Ricette simili

- Calamaretti In Umido Alla Genovese
- Calamaretti Dorati
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Calamari Al Pomodoro (2)
- Calamaretti All'agro

Calamaretti Fritti (2)

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulire i calamaretti eliminando la vescica dell'inchiostro, l'osso, gli occhi e pulire la testa. Tagliarli in modo da formare degli anelli e lasciare intatti i tentacoli. Lavarli accuratamente e asciugarli bene. Passarli nella farina e friggerli nell'olio fumante. Scolarli quando saranno croccanti e non troppo coloriti. Salarli e servirli con i limoni a spicchi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamaretti
- farina
- sale
- olio d'oliva
- 2 limoni

Varianti

- Calamaretti Fritti

Ricette simili

- Calamaretti In Umido Alla Genovese
- Calamaretti Dorati
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Calamari Al Pomodoro (2)
- Calamaretti All'agro

Calamaretti In Umido Alla Genovese

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulire il pesce togliendo la vescica dell'inchiostro, l'osso, gli occhi e il liquido gialliccio contenuto nella testa. Tagliarlo trasversalmente a strisce; formando così tanti anelli.
Lasciare interi i tentacoli. Lavarlo, asciugarlo e passarlo nella farina. Far rosolare nell'olio l'aglio, la cipolla e il prezzemolo tritati.
Unire i calamaretti, farli insaporire, aggiungere poi i pomodori pelati e a pezzi e far finire di cuocere per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamaretti
- olio d'oliva
- 3 pomodori
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- farina
- sale

Ricette simili

- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Calamaretti All'amalfitana
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Calamaretti Dorati
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulire, lavare e tagliare i calamari a rondelle, tritare finemente la cipolla e l'aglio, farli rosolare in olio e burro a fuoco moderato ed aggiungere i calamari, evaporare con vino bianco, aggiustare con sale e pepe e a proprio piacere sostituire il pepe con peperoncino, aggiungere il passato di pomodoro e cuocere a fuoco lento. Nel frattempo cuocere la polenta e riempire uno stampo per ciambella leggermente unto d'olio.
Sformare la polenta in un piatto di portata ed al centro mettere i calamari in umido, spolverare con prezzemolo e guarnire con gamberetti al naturale.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamaretti
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- burro
- prezzemolo
- 500g di farina gialla
- 150g di passato di pomodoro
- vino bianco
- gamberetti

Ricette simili

- Cartoccio Del Marinaio
- Seppie Al Nero
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamaretti All'anconetana
- Anguille Alla Bretone

Calamari Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Lavate molto bene i calamari sotto l'acqua corrente, dopo averli puliti; poi tagliateli a striscioline e metteteli ad asciugare su un telo.
Staccate dal rametto di rosmarino le foglie e tritatele finemente insieme all'aglio.
Pelate i pomodori (meglio se li avrete prima immersi in acqua bollente); dimezzateli per privarli dei semi (per fare questa operazione, potrete spremerli leggermente) e passateli al setaccio (volendo potrete usare anche dei pomodori pelati in scatola).
Unite al passato di pomodori le foglioline di basilico tagliuzzate.
Versate in un tegame l'olio e mettetevi a freddo il trito di rosmarino e aglio e i calamari; quindi accendete la fiamma e fate rosolare il tutto per qualche minuto. Poi aggiungete il passato di pomodoro con il basilico.
Regolate di sale e di pepe e fate cuocere a fiamma bassa e a recipiente coperto per circa 2 ore. Trascorso questo tempo, fate sciogliere in un pentolino il burro e incorporatevi la fecola.
Unite questo composto ai calamari, facendo attenzione che non si formino grumi.
Lasciate cuocere ancora per pochi minuti in modo che il fondo di cottura si addensi, quindi servite il tutto ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- 1 rametto di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 400g di pomodori maturi
- 1 rametto di basilico
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di fecola

Varianti

- Calamari Al Pomodoro (2)

Ricette simili

- Calamari Alla Salernitana
- Calamari Con Piselli (2)
- Brodetto
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Calamari Alle Erbette

Calamari Al Pomodoro (2)

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Sbollentare i pomodori, pelarli, eliminare i semi e tagliarli a dadini.
Pulire i calamaretti e lessarli in acqua salata per 5 minuti. Disporre i calamaretti su un piatto da portata e coprirli con i pomodori e il basilico sminuzzato con le mani.
Preparare una salsina emulsionando il succo di limone con l'olio, una presa di sale e una di pepe.
Irrorare i calamari con la salsina e servirli tiepidi.

Ingredienti per 6 persone

- 750g di calamaretti
- 3 pomodori maturi
- basilico
- 1 limone
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 presa di sale
- 1 presa di pepe

Varianti

- Calamari Al Pomodoro

Ricette simili

- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Pesce Spada In Carpaccio
- Code Di Scampi Su Crostoni

Calamari Alla Diavola

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Fate rinvenire i funghi secchi in acqua tiepida. Frattanto pulite accuratamente i calamari.
Lasciate intere le sacche e tritate invece finemente i tentacoli, raccogliendoli in una terrina.
Tritate anche l'aglio, il prezzemolo e i funghi ben lavati e strizzati e unite tutto ai tentacoli, insieme con una manciatina di origano e il pangrattato.
Regolate di sale e di pepe e amalgamate con olio sufficiente ad ottenere un composto morbido.
Farcite le sacche dei calamari con il ripieno preparato, poi chiudete le aperture con un ago grosso e refe da cucina.
Fate scaldare la griglia.
Adagiate i calamari farciti sulla griglia rovente: spolverizzateli con sale e pepe, spennellateli di olio e lasciateli cuocere per circa 30 minuti a calore moderato, girandoli spesso e spennellandoli in continuazione di olio. A cottura ultimata, trasferite i 'calamari alla diavola' sul piatto da portata e serviteli caldissimi, guarnendoli con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 50g di funghi secchi
- 4 calamari grandi
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 manciatina di origano
- 100g di pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1 limone

Ricette simili

- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Alla Griglia
- Calamari Ripieni (7)
- Totani Ripieni Ai Funghi
- Spiedini Del Pescatore

Calamari Alla Griglia

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite bene i calamari e fate attenzione a non rompere la piccola vescica d'inchiostro.
Tagliate i tentacoli, tritateli insieme al prezzemolo e a mezzo spicchio d'aglio, raccogliete il composto in una ciotola, aggiungete il pangrattato e condite il tutto con olio, sale e pepe. Con questo composto riempite accuratamente ogni calamaro, cucite con lo spago bianco da cucina o fissate con uno stecchino.
Ungete esternamente i calamari con olio insaporito con sale e pepe e cuoceteli sulla griglia del forno alla massima temperatura, voltandoli spesso. Serviteli caldi, con spicchi di limone e ciuffi di prezzemolo. Vini di accompagnamento: Collio Tocai Friulano DOC, Marino “Superiore” DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari
- 1/2 spicchio di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per servire:
- alcuni ciuffi di prezzemolo
- alcuni spicchi di limone

Ricette simili

- Calamari Alla Diavola
- Spiedini Del Pescatore
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Imbottiti (2)

Calamari Alla Marchigiana

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Scegliete calamari piuttosto piccoli. Puliteli, tagliate i tentacoli, lavateli in acqua abbondante, asciugateli.
Scaldate abbondante olio con uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo tritato.
Aggiungete i calamari, le acciughe diliscate e tritate, salate e pepate con moderazione.
Lasciate insaporire per 10 minuti, mescolate; aggiungete il vino e un po' d'acqua.
Continuate la cottura, a fuoco basso, per circa 20 minuti.
Servite. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Pinot Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- 2 acciughe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Calamari
- Calamari Alla Romana
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Calamari Marinati
- Calamari Con Piselli

Calamari Alla Panamense

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari e quindi lavateli accuratamente e tagliate le sacche e i tentacoli a listarelle.
Pulite e tagliate grossolanamente le cipolle, lo spicchio d'aglio, la carota ed il sedano e metteteli in una casseruola; unitevi i calamari, l'alloro, una manciatina di sale e qualche granello di pepe e coprite il tutto di acqua; portate ad ebollizione e lasciate bollire lentamente per 20 minuti, a recipiente coperto. Quindi scolate i molluschi e le verdure e lasciateli sgocciolare per qualche minuto.
Fate sciogliere lo strutto in una casseruola; trasferitevi i calamari e le verdure e lasciateli colorire a fuoco lentissimo.
Sbucciate la patata, lavatela e tagliatela a pezzetti, tagliate il porro ad anelli e aggiungeteli agli altri ingredienti.
Fate rosolare il tutto ancora per qualche minuto, rimestando di tanto in tanto, quindi unitevi il vino bianco, il succo dei limoni, il marsala ed il brandy; rimestate e fate cuocere per circa 30 minuti.
Disponete i molluschi e le verdure sul piatto da portata, irrorateli con il loro sugo e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di calamari
- 2 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- alcune foglie di alloro
- sale
- pepe in grani
- 60g di strutto
- 1 patata
- 1 porro
- 25 cl di vino bianco
- 2 limoni
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1/2 bicchiere di brandy

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Nasello Al Vino Bianco

Calamari Alla Romana

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari bene, quindi lavateli, asciugateli e tagliateli a listarelle.
Pulite i carciofi: scartate i gambi, le foglie esterne e i filamenti nel centro; quindi tagliateli a spicchi. In un tegame fate aromatizzare qualche cucchiaiata di olio con il peperoncino e lo spicchio di aglio schiacciato; togliete l'aglio e adagiate i calamari. Dopo averli fatti asciugare, bagnateli con il vino e unite le acciughe lavate che farete sciogliere nel fondo di cottura. Quando il vino sarà evaporato unite un mestolo di acqua calda e i carciofi; salate, abbassate la fiamma e proseguite la cottura, eventualmente aiutandovi con qualche altro mestolo di acqua. Prima di servire aggiustate di sale e spolverate con del prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- 2 acciughe salate diliscate
- 3 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Calamari Ripieni (9)
- Calamaretti All'anconetana
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Con Piselli
- Guazzetto Del Pescatore

Calamari Alla Rucola

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Fate bollire abbondante acqua salata con qualche granello di pepe, metà del prezzemolo, l'alloro e il vino; immergetevi i calamari surgelati e cuoceteli per 35 minuti. Quindi scolateli e tagliateli a pezzetti.
Tritate il prezzemolo con l'aglio; unitevi la pasta d'acciughe e diluite con l'olio e il succo di limone; salate, pepate e versate la salsa sul pesce.
Cospargete con la rucola.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di anelli e ciuffi di calamari surgelati (confezioni di 300 g)
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 ciuffo grande di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 limone
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Calamari Alla Panamense
- Calamari Con Piselli (2)
- Nasello Al Pistacchio
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Gamberetti Alle Olive

Calamari Alla Salernitana

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite accuratamente i calamari; lavateli molto bene, poi tagliateli a striscioline e poneteli ad asciugare su un telo.
Staccate tutte le foglie dal rosmarino e tritatele finemente con l'aglio.
Mettete questo trito sul fuoco, in un tegame con l'olio, e fatelo rosolare per qualche minuto. poi aggiungete i calamari e continuate la cottura a fiamma bassa, mescolando spesso.
Lavate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tritateli finemente, oppure passateli al setaccio (volendo, potrete usare anche dei pelati in scatola).
Unite il passato di pomodoro ai calamari, regolate di sale e di pepe e insaporite con il peperoncino.
Lasciate stufare a fuoco molto basso e a recipiente coperto per circa 2 ore. A cottura ultimata, unite al sugo di cottura il burro e il prezzemolo tritato.
Mescolate bene e servite subito, ben caldo. I 'calamari alla salernitana' sono ottimi con un contorno di riso pilaf o di polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- 2 rametti di rosmarino
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 500g di pomodori maturi
- sale
- pepe
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Calamari Al Pomodoro
- Calamari Alle Erbette
- Calamari Con Piselli (2)
- Polpo Alla Galiziana
- Triglie Al Pomodoro (3)

Calamari Alle Erbette

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Cuocere a vapore i calamari interi puliti.
Scaldare in una padella 1 cucchiaio di olio con l'aglio e il peperoncino a fettine.
Unire le erbette tagliate a listarelle e farle appassire.
Salare e far evaporare il liquido.
Spegnere ed eliminare l'aglio.
Tagliare i calamari a rondelle, mescolarli alle verdure e servire con i pomodori a fettine e olio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamari
- 250g di erbette
- 2 spicchi di aglio
- 4 pomodori tondi maturi
- olio d'oliva
- 1 peperoncino rosso fresco
- sale

Ricette simili

- Calamari Alla Salernitana
- Calamari Al Pomodoro
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Zuppetta Di Pesce

Calamari Con I Finocchi

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Raschiate la carota, sbucciate la cipolla e mettetele in una casseruola con il sedano, i ciuffetti di foglie dei finocchi e un cucchiaino di sale.
Coprite con acqua e portate a ebollizione. Quando l'acqua bolle, tuffateci i calamari e lasciateli cuocere per tre quarti d'ora circa o fino a quando saranno teneri.
Scolate i calamari e lasciateli raffreddare. Nel frattempo, mondate i finocchi e tagliateli a fette sottili.
Lavate e asciugate l'insalata e distribuitela in quattro piatti fondi o ciotoline.
Tagliate i calamari a fette sottili e metteteli nella ciotola con i finocchi.
Condite con olio, succo di limone e sale.
Mescolate delicatamente prima di sistemarli nei piatti sopra l'insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di calamari già svuotati e spellati
- 2 finocchi
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 carota piccola
- insalata riccia (o insalata novella)
- sale
- per condire:
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Insalata Al Salmone E Perline
- Cocktail Di Pesce Azzurro
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa
- Insalata Di Scampi E Broccoli
- Merluzzo In Insalata

Calamari Con Piselli

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Tritate finemente la cipolla con l'aglio e il prezzemolo poi fate appassire il trito in un tegame, preferibilmente di coccio, con l'olio. Dopo 5 minuti irrorate con il vino e lasciate evaporare.
Pulite i calamari separando le teste dalle sacche e privandoli di intestino, occhi e becco.
Tagliate le sacche più grosse a listerelle poi lavateli bene ed aggiungeteli al soffritto insieme con i piselli.
Unite anche il pomodoro.
Salate, pepate, poi coprite e cuocete a fiamma bassa per circa 30 minuti, mescolando spesso perché nulla attacchi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamari freschi
- 300g di piselli sgranati
- 200g di polpa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Con Piselli (2)

Ricette simili

- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda
- Zuppetta Di Seppioline
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Seppie Al Nero
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti

Calamari Con Piselli (2)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Tritare aglio, prezzemolo e rosmarino e farli rosolare nell'olio.
Unire poi i calamari, i pomodori passati al setaccio, sale e pepe.
Cuocere coperto per 50'. A metà cottura unire i piselli e le carote a rondelle.
Aggiungere una noce di burro e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di calamari ad anelli
- 400g di pomodori
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- 1 spicchio di aglio
- 200g di piselli
- 200g di carote
- prezzemolo
- rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Con Piselli

Ricette simili

- Calamari Alla Rucola
- Calamari Alla Salernitana
- Calamari Al Pomodoro
- Calamari In Casseruola
- Calamari In Tegame

Calamari Dell'imperatrice

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Nel frattempo pulite i calamari, senza però staccare i tentacoli dalla sacca.
Lavate i molluschi, metteteli in una casseruola e bagnateli con un bicchiere di vino e uno di acqua; unite il succo di limone, l'aglio sbucciato, il dado e le foglie d'alloro; portate ad ebollizione e lasciate cuocere lentamente per 30 minuti. Circa 5 minuti prima che scada il termine prestabilito, aggiungete le code dei gamberoni lavate. Quindi togliete i gamberi e i molluschi dal court-bouillon; filtrate quest'ultimo e diluitevi la colla di pesce, rimestando con un cucchiaio di legno.
Staccate i tentacoli ai calamari, tritateli finemente insieme alle code di gamberi e metteteli in una terrina.
Fate fondere il burro in un tegame, aggiungete i filetti di acciughe e riduceteli in poltiglia con i rebbi di una forchetta.
Unite il filetto di pesce persico, fatelo dorare dalle due parti, quindi toglietelo dal fuoco e tritatelo finemente; aggiungetelo ai tentacoli dei calamari e ai gamberi tritati, insieme al parmigiano grattugiatelo.
Sbollentate i pistacchi e le mandorle, pelateli e tritateli finemente insieme con le olive snocciolate, i funghetti sott'olio e i capperi; aggiungeteli agli altri ingredienti nella terrina e rimestate accuratamente il tutto, sino a che sarà perfettamente amalgamato.
Diluite il composto con un mestolo di brodo gelatinato e fatelo ispessire, quindi distribuitelo nelle sacche dei calamari.
Mettete i calamari in frigorifero per 1 ora.
Preparate la gelatina. Trascorso il tempo stabilito, tagliate i calamari a fette alte circa 1 cm; disponetele sul piatto da portata, versatevi sopra la gelatina in modo uniforme e mettetele di nuovo in frigorifero per 1 ora.
Preparate la gelatina. Trascorso il tempo stabilito, tagliate i calamari a fette alte circa 1 cm; disponetele sul piatto da portata, versatevi sopra la gelatina in modo uniforme e mettetele di nuovo in frigorifero per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 3 fogli di colla di pesce
- 4 calamari da 250g ognuno
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone (succo)
- 2 spicchi di aglio
- 1 dado
- 3 foglie di alloro
- 5 code di gamberoni sgusciate
- 50g di burro
- 4 filetti d'acciughe
- 1 filetto di pesce persico
- 50g di formaggio parmigiano
- 20g di pistacchi
- 20g di mandorle
- 30g di olive verdi
- 30g di funghetti sott'olio
- 30g di capperi
- 1 compressa di gelatina da 50 cl

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Con Olive
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Cappon Magro (2)
- Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri

Calamari Dorati

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

In una ciotola mescolate la farina con gli albumi montati a neve, lievito, sale e tanta birra quanta ne basta per ottenere una pastella morbida. In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi i calamari dopo averli passati nella pastella. Quando sono ben dorati asciugateli su carta assorbente e serviteli caldissimi spolverati con pepe bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamari
- 160g di farina
- 2 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino di lievito
- birra
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Calamari Ripieni Al Forno
- Pesce Fritto In Pastella
- Baccalà Fritto In Pastella
- Cozze Fritte (2)
- Tempura

Calamari E Carciofi

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Tagliare i calamari a listarelle.
Rosolare l'aglio schiacciato, poi toglierlo e unire i calamari, salare e pepare. Bagnarli con un mestolo di brodo e lasciarli cuocere a recipiente coperto e fuoco minimo per circa 30 minuti.
Cuocere in altri 2 cucchiai d'olio i cuori di carciofo scongelati e tagliati a spicchi, salare e pepare. Quando i calamari saranno cotti, unire i carciofi e cuocere tutto insieme per qualche altro minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamari
- 300g di cuori di carciofi findus
- aglio
- olio d'oliva
- 1 mestolo di brodo vegetale
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Alla Romana
- Seppioline Otello
- Calamari Ripieni (4)
- Seppioline Al Limone
- Merluzzo Al Pomodoro E Cipolle

Calamari E Verza

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari, lavarli sotto l'acqua corrente e tagliarli a pezzetti.
Lavare la verza, tagliarla a striscioline e farla appassire in olio con la cipolla tritata e pochi semi di finocchio.
Salare, coprire il tegame e far stufare a fuoco basso per 10 minuti. A parte far saltare i calamari in olio a fuoco vivo con l'aglio intero, salare e bagnare con il vino. Quando il fondo di cottura comincerà a ridursi unire la verza e portare a cottura, sempre a fuoco vivo. Prima di servire eliminare l'aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- 1 verza
- 1 cipolla
- semi di finocchio
- vino passito
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Allo Yogurth
- Aringhe Marinate
- Tonnetto In Salsa
- Zuppa Di Calamari
- Calamari Con Piselli

Calamari Fritti

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Infarinate bene il pesce, fate scendere la farina in più. Friggetelo in abbondante olio bollente; passate il pesce fritto, appena tolto dall'olio, su carta assorbente (rotoli di carta per la casa, carta da pane).
Ricordate che il fritto va preparato sempre all'ultimo momento e mangiato caldo!

Ingredienti per 4 persone

- 400g di calamari
- farina
- sale
- abbondante di olio d'oliva

Varianti

- Calamari Fritti (2)

Ricette simili

- Fritto Di Calamari
- Calamari Saltati
- Calamari Dorati
- Calamari Ripieni
- Calamari In Graticola

Calamari Fritti (2)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari, lavateli e asciugateli. Infarinateli. Friggeteli in abbondante olio caldo. Quando sono dorati, ci vorranno pochi minuti, sgocciolateli su carta da cucina. Salateli alla fine per ottenere una frittura piacevolmente croccante. I calamari così preparati sono spesso serviti insieme a scampi fritti oppure ad altra frittura delicata di pesci di mare. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Riesling Renano DOC, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino Di Gallura DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- farina
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Calamari Fritti

Ricette simili

- Fritto Di Calamari
- Calamari Saltati
- Calamari Dorati
- Calamari Ripieni
- Calamari In Graticola

Calamari Imbottiti

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari senza rompere la sacca.
Tagliare i tentacoli a pezzetti, mescolarli con uova, mollica sbriciolata, aglio e prezzemolo tritati, formaggio e poco sale.
Mescolare e con il composto farcire i calamari e cucirne le estremità. Metterli in teglia, salarli, cospargerli con olio, peperoncino sbriciolato, prezzemolo tritato e poca acqua.
Mettere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 2 calamari grandi
- 2 uova
- 1 panino (mollica)
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- poco di sale

Varianti

- Calamari Imbottiti (2)
- Calamari Imbottiti (3)

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Calamari Ripieni (7)
- Frittata Di Cozze
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni (10)

Calamari Imbottiti (2)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari.
Versare in una ciotola gli altri ingredienti, 1 spicchio d'aglio e mescolare il tutto.
Imbottire i calamari chiudendoli con la testa mantenuta da uno stuzzicadenti.
Soffriggere l'altro aglio, aggiungervi i calamari, vino, sale ed infine i pelati e il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 calamari
- 100g di pangrattato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 5 capperi
- 2 spicchi di aglio
- 50g di formaggio scamorza
- 250g di pomodori pelati
- 100 cl di vino bianco
- 1 spicchio di peperoncino
- prezzemolo
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Imbottiti
- Calamari Imbottiti (3)

Ricette simili

- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Alla Romana
- Cozze Al Gratin
- Calamari Ripieni (9)

Calamari Imbottiti (3)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari senza rompere la sacca.
Tagliare i tentacoli a pezzetti, mescolarli con uova, mollica sbriciolata, aglio e prezzemolo tritati, formaggio e poco sale.
Mescolare e con il composto farcire i calamari e cucirne le estremità. Metterli in teglia, salarli, cospargerli con olio, peperoncino sbriciolato, prezzemolo tritato e poca acqua.
Mettere in forno caldo a 180 gradi per 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari piccoli
- 2 uova
- 1 panino (mollica)
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- poco di sale

Varianti

- Calamari Imbottiti
- Calamari Imbottiti (2)

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Frittata Di Cozze
- Calamari Ripieni (7)
- Seppioline Ripiene Alla Sorrentina
- Spiedini Del Pescatore

Calamari In Casseruola

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Il pesce va pulito per bene e tagliato a rondelle. In una teglia sull'aglio che soffrigge nell'olio si verseranno i calamari e non appena si asciugherà la loro acqua, si aggiungerà il vino bianco. Quando questo sarà evaporato vi si metteranno i pomodori tagliati a pezzi, sale e pepe e si lascerà completare la cottura per pochi minuti ancora. Il prezzemolo verrà messo a crudo prima di spegnere.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di calamari
- 200g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 500g di pomodori freschi
- abbondante di prezzemolo
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino

Ricette simili

- Calamari In Tegame
- Calamari Con Piselli
- Zuppa Di Calamari
- Calamari Imbottiti (2)
- Calamari Con Piselli (2)

Calamari In Graticola

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari eliminando gli occhi, la vescica dell'inchiostro e l'osso, lavarli sotto l'acqua corrente e asciugarli.
Emulsionare l'olio col succo di limone e ungere i calamari. Porli sulla graticola ben calda e cuocerli rigirandoli bene e bagnandoli ancora con limone e olio.
Preparare un trito con aglio e prezzemolo. Disporre i calamari caldi sul piatto da portata, cospargerli con il trito e servirli subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- 1/4 bicchiere di olio d'oliva
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Calamari In Tegame
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Alla Salernitana
- Calamari Alla Romana
- Calamari Alla Griglia

Calamari In Tegame

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Dopo avere aperto e pulito i calamari, tagliateli in anelli. In un tegame soffriggere l'aglio e quando esso è ben colorito, versare i calamari quando il loro liquido sarà asciugato, aggiungere il vino bianco e aspettare che evapori.
Aggiungete allora i pomodori tagliati in pezzi, sale, pepe e lasciare cuocere ancora qualche minuto e quasi a fine cottura, regolare il sale ricordandosi di aggiungere il prezzemolo tritato prima di spegnere.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di calamari
- 200 cl di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 500g di pomodori freschi
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino

Ricette simili

- Calamari In Casseruola
- Calamari Alla Salernitana
- Calamari Con Piselli
- Guazzetto Di Pesce
- Zuppa Di Calamari

Calamari Marinati

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, la marinata da 2 a 4 ore.

Preparate i calamari: separate le teste dai corpi tirando via la testa. Tagliatela e tenete da parte i tentacoli.

Togliete le sacche d'inchiostro evitando di perforarle.

Lavate i calamari togliendo la membrana violacea che li ricopre. Rovesciateli e pulite accuratamente l'interno. Asciugateli con carta assorbente.

Mettete i calamari in una ciotola con l'olio, sale e pepe.

Lasciate marinare da due a quattro ore.

Mondate e pestate l'aglio.

Fate scaldare a fuoco alto in una padella l'olio della marinata. Mettetevi i calamari e mescolate per cinque minuti con il cucchiaio.

Aggiungete il vino, l'aglio e fate cuocere ancora per cinque minuti.

Coprite e fate cuocere a fuoco lento per circa trenta.

Aggiungete succo di limone, olio e prezzemolo al momento di portare in tavola.

Servite caldissimo. Vino consigliato: Greco di Tufo.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 5 cl di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- 2 spicchi di aglio
- 750 cl di vino bianco secco
- 1000g di calamari

Ricette simili

- Calamari Con Piselli
- Calamari Alla Romana
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Alla Marchigiana

Calamari Ripieni

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Prendete dei calamari (puliti), tagliatene i tentacoli a pezzettini.
Mettete i tentacoli in casseruola con un po' d'olio, fate rosolare un poco e poi aggiungete anche un bicchiere scarso di riso e un'acciughetta salata (ben lavata e diliscata); fate cuocere aggiungendo acqua se necessario; quando il riso è quasi cotto, usatelo per imbottire le sacche dei calamari, chiudeteli con uno stecchino o cuciteli, allineateli in una pirofila con un po' d'olio e passate in forno per un 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di calamari
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di riso
- 1 acciughetta salata

Varianti

- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Fritto Di Calamari
- Calamari Fritti (2)
- Calamari Fritti
- Calamari In Graticola
- Seppie Ai Carciofi

Calamari Ripieni (10)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite e lavate i calamari.
Tritate la parte tentacolare.
Tritate anche la cipolla e fatela appassire con 2 cucchiai d'olio.
Unite i tentacoli tritati e lasciate insaporire, poi aggiungete la metà dei pomodori, le cozze, 2 cucchiai di paté di olive nere, 1 cucchiaio di capperi, il peperoncino sbriciolato e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Salate e cuocete per 5 minuti. Fuori dal fuoco incorporate il pane strizzato e mescolate bene.
Introducete il composto freddo nelle sacche dei calamari poi cucite l'apertura e tenete in frigo.
Fate imbiondire 1 spicchio d'aglio in 3 cucchiai di olio, toglietelo e unite i calamari. Fateli rosolare bene, poi salate, pepate, bagnate con 1/2 bicchiere di vino bianco e lasciate evaporare.
Unite allora i restanti pomodori, un pizzico di origano e coperchiate.
Cuocete a fuoco basso per 45 minuti.
Lasciate intiepidire, poi servite i calamari affettati con il sughino.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di pomodoro a pezzetti
- 8 cozze già sgusciate
- 4 calamari grandi
- 2 cucchiai di paté di olive nere
- 2 fette di pancarré ammollato
- 1 cipollina
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- peperoncino rosso
- 1 pizzico di origano
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Calamaretti All'anconetana
- Stoccafisso Alla Livornese
- Stoccafisso All'anconetana
- Nasello Al Cartoccio

Calamari Ripieni (2)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Snocciolate le olive, dissalate i capperi e tritate il tutto insieme all'aglio. Nella padella con l'olio fate soffriggere i tentacoli dei calamari tagliuzzati, e quando questi si saranno appena asciugati, il pangrattato ed il trito dei capperi ed olive; aggiungete poi il prezzemolo, salate e pepate.
Riempite con questo composto i calamari e sistemateli uno accanto all'altro in una teglia larga e bassa. Copriteli con il pomodoro passato e l'olio e lasciateli cuocere a tegame coperto per circa un'ora.
Regolate il sale e come al solito a fine cottura aggiungete ancora del prezzemolo a crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di calamari medi
- 150g di olio d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- 50g di pangrattato
- 100g di olive nere di gaeta
- 50g di capperi
- 500g di pomodoro fresco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Tonno Alle Acciughe
- Sardine Al Gratin
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Baccalà Alla Napoletana (2)

Calamari Ripieni (3)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari: dopo aver separato la sacca dai tentacoli, tagliate questi ultimi all'altezza degli occhi e teneteli da parte; estraete le penne. Dagli scarti recuperate le piccole sacche grigie contenenti l'inchiostro, che metterete in una scodella.
Lavate i tentacoli e le sacche, dentro e fuori, poi scolate e asciugate il tutto.
Tagliate i tentacoli a pezzettini minuscoli.
Sbucciate gli spicchi d'aglio, tritateli finemente e mescolateli al prezzemolo.
Pelate le cipolle e tritatele il più finemente possibile.
Grattugiate il pancarré, dopo averlo privato della crosta.
Mettete i tentacoli tritati in una padella a fuoco moderato e, mescolando, lasciate evaporare tutto il liquido che si formerà; poi aggiungerete un terzo delle cipolle tritate e la metà dell'olio.
Continuate a mescolare finché le cipolle si saranno appassite (per 5 minuti circa). Alla fine salate, pepate e aggiungete un pochino di noce moscata grattugiata (la metà di quella a disposizione) e il pangrattato.
Mescolate per 1 minuto, quindi togliete dal fuoco.
Versate il preparato in un piatto e lasciatelo intiepidire, poi distribuitelo nelle sacche dei calamari, arrivando fino a un centimetro dai bordi.
Fermate le aperture con uno stecchino.
Mettete le sacche ripiene nella padella con il resto delle cipolle tritate e fatele cuocere a fuoco moderato finché tutta l'acqua che si produrrà sarà evaporata (occorreranno circa 10 minuti); poi aggiungete il resto dell'olio e il trito di prezzemolo.
Insaporite con il sale, il pepe e la restante noce moscata; poi coprite la padella e lasciate cuocere a fuoco moderato per altri 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Spremete le sacche dell'inchiostro attraverso un colino, raccogliendo il liquido in una scodella.
Versate l'inchiostro sui calamari ripieni così come sono, oppure disporli intorno a una cupola di riso alla creola.

Ingredienti per 4 persone

- 6 calamari grandi
- 6 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- 4 cipolle
- 4 fette di pancarré raffermo
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Polpette Di Pesce
- Calamari Alla Diavola
- Seppie Al Forno
- Stufato Di Pesce
- Calamari Imbottiti

Calamari Ripieni (4)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari e spezzettate i tentacoli.
Preparate un impasto con il tonno, l'uovo, il pangrattato, il parmigiano, il prezzemolo e i tentacoli, frullando il tutto.
Riempite i calamari con questo composto e cuciteli con filo da cucina. Soffriggeteli in un tegame con aglio e olio; poi,bagnate col vino, fate evaporare e portate a cottura con il brodo per circa 1 ora.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di calamari
- 250g di tonno sott'olio
- pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 uovo
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo di dado
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 50g di formaggio parmigiano
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Calamari Dell'imperatrice
- Calamari Imbottiti (2)
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby
- Zuppa Di Calamari
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Calamari Ripieni (5)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite dodici calamari. Prendetene i ciuffetti e passateli al mixer insieme a 70 g di mollica di pane, un po' di sale e di pepe nero, il prezzemolo tritato e 150 g di code di gambero sgusciate.
Asciugate i corpi dei calamari e riempiteli con la farcia, poi chiudeteli con uno stecchino.
Soffriggete ora in un tegame qualche spicchio di aglio e unitevi, dopo averle - ovviamente - pulite e tagliate a striscioline due teste di radicchio rosso: fatelo stufare per pochi minuti e poi accomodatevi sopra i calamari ripieni.
Salate, pepate e fate stufare a fuoco lento e al coperto per una trentina di minuti, finché l'intingolo non si sarà piuttosto ristretto.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di calamari
- 70g di mollica di pane
- sale
- pepe nero
- poco di prezzemolo tritato
- 150g di code di gamberi sgusciate
- alcuni spicchi di aglio
- 2 teste di radicchio rosso

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Gamberi Alla Greca
- Calamari Dell'imperatrice
- Cozze Al Latte
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Consommè Di Gamberi

Calamari Ripieni (7)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Togliete ai calamari la penna interna, la bocca, tagliate i tentacoli che però conservate.
Lavate ora i calamari senza aprirli e preparate il ripieno: tritate i tentacoli e abbondante prezzemolo, poco aglio, e mescolate a questo battutino un po' di mollica o pangrattato; bagnate con l'olio necessario. Con questo impasto riempite il sacco dei calamari; cucite la bocca con un po' di refe o fissatela con uno stecchino.
Ungete una pirofila d'olio, disponetevi i calamari accostati, innaffiateli ancora con un filo d'olio e metteteli al forno per mezz'ora.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari grandi
- abbondante di mollica di pane
- abbondante di prezzemolo
- poco di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Calamari Imbottiti
- Calamari Alla Diavola
- Calamari Imbottiti (3)
- Coregone Alla Brace (2)
- Odresci Od Hobotnice Na Opatijski Nacin

Calamari Ripieni (8)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Tritare finemente il prosciutto, lo scalogno, gli spinaci, i gherigli e 30 g di mollica di pane ammollata nel latte; salare, pepare e riempire con questo composto i calamari puliti.
Tagliare a metà i pomodorini e affettare a velo la cipolla. Disporre in una pirofila unta i calamari e le verdure.
Bagnare con vino bianco, spolverizzare di origano e pepe e infornare a 200 gradi per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari
- 200g di prosciutto crudo
- 75g di gherigli di noci
- 50g di spinaci lessati
- 200g di pomodorini ciliegia
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- vino bianco
- mollica di pane
- latte
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (9)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Stoccafisso E Pomodori
- Orata Allo Chablis
- Orata Royale
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Halibut All'aglio

Calamari Ripieni (9)

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite bene i calamari, togliendo loro lo stomaco e la testa.
Tritate i tentacoli e soffriggeteli in un tegame con olio.
Aggiungete i capperi, i pinoli, l'uva passa, e le acciughe, che avrete ammorbidito in un pentolino con poca acqua tiepida. A parte tostate in una padella il pangrattato ed unitelo al condimento insieme al prezzemolo tritato, all'aglio e al sale.
Togliete dal fuoco dopo qualche secondo e mescolate per amalgamare bene il tutto. Con questo composto, riempite i calamari e fermateli alla punta con uno stuzzicadenti, in modo che il ripieno non fuoriesca.
Sistemate i calamari in una pirofila unta con olio, salateli, pepateli e irrorateli con olio.
Passate la pirofila in forno e gratinate per circa 30 minuti.
Servite i calamari in tavola ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari freschissimi da 250g ciascuno
- 250g di pangrattato
- 3 acciughe diliscate
- 2 cucchiai di capperi salati (o capperi sott'aceto)
- 2 cucchiai di pinoli sgusciati
- 2 cucchiai di uvetta sultanina
- 1 spicchio di aglio finemente tritato
- olio d'oliva extra-vergine

Varianti

- Calamari Ripieni
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (2)
- Calamari Ripieni (3)
- Calamari Ripieni (4)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni A Modo Mio
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni Al Forno
- Calamari Ripieni Alla Greca
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Calamari Ripieni Vincenzo

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Calamari Alla Romana
- Alici Alla Silvana
- Terrina Di Merluzzo Con Le Noci
- Baccalà In Teglia

Calamari Ripieni A Modo Mio

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Preparare il ripieno unendo tutti gli ingredienti, regolate l'olio in modo da ottenere un impasto morbido ma non troppo untuoso.
Lavate i calamari, staccate le teste (io non le uso perché a mio marito non piacciono, ma se volete utilizzare i tentacoli, sminuzzateli e uniteli al composto per il ripieno).
Riempite i calamari aiutandovi con un cucchiaino, spingete il ripieno in fondo per riempirli bene. Metteteli in una teglia, salateli un po' e mettete un po' di olio sopra.
Cuocete in forno finché non sono ben dorati.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di calamari
- 1 scalogno
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- peperoncino macinato
- 2 olive verdi piccanti
- 3 acciughe sott'olio
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro

Ricette simili

- Calamaretti All'anconetana
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Tonno Alle Acciughe
- Calamari Ripieni (2)
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana

Calamari Ripieni Ai Gamberetti

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Lavate e lessate la patata, sbucciatela e riducetela in purè con una forchetta.
Mondate i calamari, svuotateli, eliminate gli occhi e il becco, spellateli e lavateli in acqua corrente. Asciugateli e tagliate grossolanamente tutti i tentacoli.
Tritate i tentacoli insieme con lo scalogno privato della buccia, con i filetti d'acciughe precedentemente spezzettati e con i capperi dissalati servendovi di un coltello da cucina.
Versate il trito in una bacinella con il prezzemolo, i gamberi a tronchetti, la patata in purè, il pangrattato, il sale e mescolate.
Farcite i calamari con il ripieno ottenuto.
Cucite infine le aperture con del refe da cucina e insaporite quindi i calamari nell'olio, mettendoli in un'ampia casseruola dalle pareti basse. Bagnateli con il vino bianco, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolcissimo. Quando saranno pronti, dopo circa 30-40 minuti, lasciateli raffreddare, privateli del filo e affettateli. Serviteli con il fondo di cottura riscaldato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari grandi
- 120g di gamberetti sgusciati
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 1 patata piccola
- 1 scalogno
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Totani Farciti Ai Carciofi
- Calamari Ripieni (9)
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Stoccafisso In Potacchio
- Guazzetto Del Pescatore

Calamari Ripieni Al Forno

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari; tagliuzzare separatamente i tentacoli che andranno mescolati con la mollica, il grana grattugiato, un po' di sale, pepe macinato, prezzemolo. Unirvi anche gli albumi e impastare bene; riempirne i calamari e chiuderli con uno stecchino; deporli in una pirofila, condirli con l'olio e metterli in forno coperti a 200 gradi per circa 45 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari di 250 g
- 150g di mollica di pane raffermo
- 150g di formaggio grana
- 2 manciate di prezzemolo tritato
- 2 albumi d'uovo
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Triglie Ripiene Alla 'ngorda
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni (7)
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Calamari Alla Romana

Calamari Ripieni Alla Greca

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Dopo aver pulito e lavato i calamari, si tagliano i tentacoli a pezzettini e si mettono in un tegame con le cipolline. Quando avranno assorbito la loro acqua, aggiungere 3/4 dell'olio, sale e pepe.
Aggiungere il riso mescolando continuamente.
Versare 1/2 tazza d'acqua e l'aneto, lasciar bollire fino all'evaporazione dell'acqua.
Mettere questo ripieno nei calamari, lasciando un po' di spazio perché il riso si gonfierà, chiudere i calamari cucendoli e disporli in una casseruola bassa.
Versare l'olio rimasto ed acqua fino a coprirli a metà, bollire lentamente per 45 minuti finché rimangono solo con il loro olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di calamari grandi
- 1 tazza di riso
- 1 tazza di cipolline fresche tritate
- 1 tazza di olio d'oliva
- aneto
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Salmonata Alle Erbe
- Sogliola All'arancia
- Trota Alla Griglia
- Calamari Ripieni (7)
- Calamari Alla Diavola

Calamari Ripieni Di Gamberetti

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite i calamari, togliete la sacca, dividete i tentacoli.
Lessate la patata, passatela al passapatate.
Bollite per 3 minuti i gamberetti. A parte bollite anche i tentacoli.
Tritate e amalgamate questi ingredienti con due tuorli d'uovo, regolate sale e pepe. Con il composto farcite i calamari e fissateli con uno stecchino. In una teglia rosolate nell'olio uno spicchio d'aglio, adagiatevi i calamari e cuocete a fuoco basso per circa 30 minuti.
Amalgamate la panna al passato di pomodoro, cospargete di prezzemolo tritato e versate sui calamari a fine cottura.
Servite. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Fiano Di Avellino.

Ingredienti per 4 persone

- 4 calamari grandi
- 300g di gamberetti
- 1 patata
- passato di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiai di panna
- 2 uova
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Calamari Imbottiti
- Calamari Ripieni (10)
- Calamari Ripieni (7)

Calamari Ripieni Vincenzo

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulire i calamari, tritare i tentacoli, tritare le zucchine, la cipolla, i pomodorini e mescolare il tutto con il sale, il pepe, i gamberetti sgusciati, la salsa di soia ed il pangrattato.
Riempire i calamari e cucirli. Farli rosolare in padella, aggiustare di sale ed aggiungere il vino bianco fino a cottura ultimata. Eventualmente bagnare con un poco di acqua, servire con contorno di patate lesse spolverizzate di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 3 persone

- 7 calamari
- 100g di pangrattato
- 2 zucchine
- 1 cipolla
- 7 pomodorini ciliegia
- 300g di gamberetti
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di salsa di soia
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Calamari Ripieni (8)
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Terrina Di Calamari D'ivy
- Stoccafisso E Pomodori
- Gamberi Alla Soia

Calamari Saltati

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Pulite molto bene i calamari, lavateli a lungo sotto l'acqua corrente, poi riducete le sacche ad anelli di 1 cm e i tentacoli a pezzetti.
Mettete il tutto in acqua acidulata con uno spruzzo di aceto. Dopo 15-20 minuti, scolate i calamari, lasciateli sgocciolare per qualche minuto e poneteli ad asciugare per qualche minuto su un canovaccio pulito; poi infarinateli e metteteli in un setaccio per eliminare l'eccesso di farina.
Fate scaldare l'olio in una padella di ferro.
Friggete i calamari, pochi alla volta, nell'olio fumante, girandoli in continuazione con un cucchiaio di legno e tenendo la fiamma allegra; man mano che sono pronti (dovranno risultare dorati e croccanti), passateli su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dall'unto in eccedenza e teneteli in caldo, sul piatto da portata. A frittura ultimata, salate i calamari, cospargeteli di basilico tritato, guarniteli con spicchi di limone e serviteli subito, ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di calamari non molto grandi
- poco di aceto di vino
- farina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- 1 mazzetto di basilico
- 1 limone

Ricette simili

- Calamari Alla Diavola
- Terrina Di Calamari D'ivy
- Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Calamari Ripieni (7)

Camarones Al Mojo De Ajo

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Pulire i gamberoni, aprirli lasciando le due metà unite per la parte posteriore. Adagiarli su un piatto, insaporirli con sale, pepe e gli spicchi d'aglio affettati sottili.
Coprire e lasciar riposare in frigorifero per circa due ore. Trascorso questo tempo, scaldare l'olio in una padella, unirvi i gamberoni con il loro condimento e farli colorire su entrambi i lati rivoltandoli spesso. Scolarli e adagiarli sulle foglie di lattuga disposte sul piatto di portata; guarnirli con le fettine di avocados e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 18 di gamberoni freschi
- 2 avocado pelati e affettati sottilissimi
- 4 spicchi di aglio
- 1 insalata lattuga mondata e pulita
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberoni All'aglio
- Gamberi Con Lattuga E Piselli
- Spiedini Di Gamberoni Alla Palermitana
- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Spiedini Di Gamberoni Alla Frutta

Camarones En Escabece

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

In una terrina mescolare il succo di limone, l'aceto, il sale, la mostarda, il pepe e accantonare. A parte rosolare l'aglio con metà della cipolla poi unire i gamberi e lasciar cuocere 4-5 minuti.
Eliminare l'aglio e cipolla e mettere i gamberi nella terrina insieme al miscuglio precedentemente preparato.
Aggiungere un poco d'olio di cottura, cospargere con la cipolla rimasta e con il peperoncino, coprire e far riposare in frigorifero per una notte. Prima di servire togliere i gamberi dalla marinata, metterli negli avocados tagliati a metà e condire con qualche cucchiaio del loro sugo e il pomodoro sminuzzato.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di gamberi
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 1/2 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di sale
- 1 punta di mostarda
- 1 cipolla piccola tritata finemente
- 1 spicchio di aglio diviso a metà
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di peperoncino
- 2 avocado tagliati a metà
- 1 pomodoro sminuzzato

Ricette simili

- Gamberi Alla Scapece
- Bisque Di Gamberi
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Canestrelli Al Burro Verde

Secondo di pesce a base di canestrelli

Ricetta

Prima di iniziare questa preparazione, lasciate ammorbidire il burro a temperatura ambiente.
Mettete quindi il burro morbido nel bicchiere del frullatore insieme con un po' di noce moscata grattugiata, pepe a gusto macinato al momento, l'aglio sbucciato e tagliato a pezzetti, il basilico e il prezzemolo.
Riducete il tutto in crema, facendo funzionare l'apparecchio a bassa velocità.
Lavate ripetutamente i canestrelli, scolateli e metteteli sul fuoco (moderato), in una grande casseruola.
Lasciate che si aprano, mescolandoli di continuo con una spatola. Poi mettete nella casseruola il composto di burro, mescolate ancora e togliete il recipiente dal fuoco.
Servite subito, in un piatto fondo da portata.
Potete accompagnare con delle fette di pane casereccio tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 125g di burro salato
- noce moscato
- pepe in grani
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di basilico tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 36 di canestrelli
- alcune fette di pane casereccio (facoltativo)

Ricette simili

- Gratin Di Polpa Di Granchio
- Cozze Alla Crema
- Zuppa Di Pesce (3)
- Conchiglie St. Jacques In Salsa Verde
- Crostoni Con Spuma Di Nasello

Cannocchie In Manto Di Basilico E Millefoglie Di Sedano Rapa E Biete

Secondo di pesce a base di cannocchie

Ricetta

Sbollentare le cannocchie per 4 minuti.
Marinare la polpa in olio e limone.
Sbollentare il basilico e avvolgerlo intorno alle cannocchie.
Sbollentare le biete e saltare in padella con aglio.
Tagliare il sedano a rondelle, passare in farina e uovo e friggere.
Servire alternate cannocchie e sedano rapa su un letto di bieta.

Ingredienti per 4 persone

- 8 cannocchie
- 8 foglie di basilico
- 1 sedano rapa
- 1 spicchio di aglio
- 1 uovo
- 2 coste di bieta
- 1 limone
- farina
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Nasello Al Forno
- Stoccafisso Con Purea Di Sedano Rapa
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Coregone Al Cartoccio
- Branzino Con Carciofi In Sfoglia

Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Preparazione della salsa. Si trita la cipolla e l'aglio e si friggono in una padella con olio; quando sia fatto si pesta a parte in un mortaio il granchio ed i gamberi. Quando sia fatto questo li mescoliamo col soffritto, friggiamo il tutto, e lo rosoliamo. Gli si versa il cognac e si fiammeggia, gli è aggiunto il pomodoro triturato, la bustina di zafferano, la paprica e si lascia cuocere aggiungendogli un litro di fumet di pesce. Quando sia il tutto lesso si scioglie la maizena in sherry. Si passa tutto per il tritatutto e si passa per un colino. Preparazione della sogliola si arrotola la sogliola con la conchiglia di san giacomo e la cicala di mare sottomettendoli con uno stuzzicadenti. Si mettono i rotoli in una casseruola e si copre con la salsa mettendolo in forno per 15 minuti a 200 gradi. Di contorno, vongole e gamberi.

Ingredienti per 6 persone

- 12 di filetti di sogliola (2000 g)
- 500g di code di cicala di mare
- 12 di conchiglie di san giacomo
- sale
- olio d'oliva
- 1 granchio
- 100g di gamberi
- 250g di vongole
- fumet di pesce
- 1 aglio
- 1 scatoletta di pomodoro naturale
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 bicchierino di brandy
- 1 bicchierino di sherry
- 1 cucchiaio di pepe dolce
- 1 bustina di zafferano in ramo
- 1 cipolla

Ricette simili

- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Consommè Di Gamberi
- Ukha
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino

Canocchie Alla Marinara

Secondo di pesce a base di canocchie

Ricetta

In una padella capiente, preparate un pinzimonio con abbondante olio d'oliva, aglio a pezzetti, prezzemolo tritato e pepe. Nel frattempo, sciacquate le canocchie sotto l'acqua corrente, lasciatele sgocciolare per qualche minuto e disponetele ordinatamente in padella. Copritele con un foglio di carta stagnola e cuocetele a fiamma bassa per circa 10-15 minuti. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di canocchie
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Caciucco (3)
- Canocchie Alla Provenzale
- Cicale Farcite
- Canocchie Alla Viareggina
- Acciughe In Aceto

Canocchie Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di cicale di mare

Ricetta

Lavate le canocchie, mettetele in una pirofila, una accanto all'altra, e irroratele di olio; cospargetele di aglio e basilico, finemente tritati, bagnatele col vino bianco e spolverizzatele con una presa di sale e un pizzico di pepe; fate cuocere a fuoco moderato per 6 minuti.
Togliete le canocchie dal fuoco, cospargetele con abbondante pangrattato e mettetele in forno, a 200 gradi, per circa 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cicale di mare (canocchie)
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 5 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 25 cl di vino bianco
- sale
- pepe
- pangrattato

Ricette simili

- Cicale Farcite
- Zuppa Di Cicale Di Mare
- Zuppa Di Canocchie
- Guazzetto Di Pesce
- Insalata Di Mare (5)

Canocchie Alla Viareggina

Secondo di pesce a base di canocchie

Ricetta

Lavate accuratamente sotto acqua corrente le canocchie e asciugatele bene. Rosolatele in padella con qualche cucchiaiata di olio e l'aglio pestato facendole insaporire, aggiungete la salsa di pomodoro, lo zenzero ed eventualmente un po' di acqua e fate cuocere per una mezz'ora. Servitele adagiandole su un piatto di portata sopra fette di pane, condendo con il loro sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di canocchie
- 2 spicchi di aglio
- 1 pezzetto di zenzero
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- alcuni cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- alcune fette di pane tostato

Ricette simili

- Salmone In Agrodolce
- Zuppa Di Canocchie
- Zuppa Di Cicale Di Mare
- Coregone Alla Brace (2)
- Anguilla Alla Maniera Di Comacchio

Canoce Al Limone

Secondo di pesce a base di canoce

Ricetta

È una ricetta semplicissima e molto delicata.

Lavate bene le canoce e fatele bollire per dieci minuti in acqua salata. Scolatele, raffreddatele e tagliatele tutt'intorno con un forbicione, lasciando però la testa.

Togliete adesso la pelle superiore e disponetele su di un piatto di portata.

Condite con olio, sale, pepe, prezzemolo e succo di limone. Attenti che in certi periodi dell'anno le canoce sono completamente vuote! Tastare quindi questi ottimi crostacei al momento dell'acquisto accertandosi del loro contenuto.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di canoce
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo
- succo di limone

Ricette simili

- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Pescado A La Naranja
- Seppioline Al Verde
- Buttarga Di Corsa E Di Ritorno

Capelunghe Saltate

Secondo di pesce a base di capelunghe

Ricetta

Lavate con moltissima cura le capelunghe o, meglio, mettetele a spurgare in una vaschetta d'acqua marina per un giorno.
Mettete quindi l'olio ed il prezzemolo in un padellone e, appena caldissimo, buttate le capelunghe.
Salate, pepate ed aggiungete il vino bianco.
Mescolate ben bene ed coprite, lasciando cuocere per dieci minuti scarsi. Come si dovrebbe fare con tutti i molluschi saltati, servite in fondina con abbondante sugo di cottura ed un po' di crostini di pane strofinati con aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di capelunghe
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Naselli Ai Capperi (2)
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Nasello Al Limone (2)

Capesante Ai Funghi

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Pulite accuratamente con una spazzola dura le conchiglie, quindi lavatele e ponetele in una larga padella appoggiandole dalla parte bombata. Fatele aprire sul fuoco, quindi levatele e con un coltellino staccate il mollusco e il corallo.
Eliminate l'alveolo e la parte nera.
Lavate poi le mezze conchiglie bombate sotto acqua corrente.
Tritate i muscoli e i coralli, ponete il trito in una terrina, unite le code di scampo lavate e sgusciate e le uova sbattute.
Salate e pepate.
Pulite gli champignon, tagliateli a fettine e fateli appassire in una noce di burro insieme all'aglio e a una cucchiaiata di prezzemolo tritato. Uniteli al composto preparato.
Riempite con questo le mezze conchiglie bombate, spolverizzate con un poco di pangrattato, mettete su ciascuna un piccolo fiocchetto di burro e ponete in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti circa, fino a quando sono leggermente gratinate.

Ingredienti per 8 persone

- 16 di capesante
- 300g di funghi champignon
- 150g di code di scampi
- 4 uova
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di pangrattato
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Capesante Con Funghi
- Torta Di Scampi
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Capesante Gratinate (2)
- Stufato Ai Frutti Di Mare

Capesante Al Brandy

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Richiede una preparazione molto semplice, ma di sicuro effetto.

Lavate bene le capesante ed apritele, eliminando la parte piatta delle conchiglie. Ripassatele più volte sotto l'acqua avendo cura di eliminare tutta la sabbia.

Rosolate poi il mollusco precedentemente infarinato, in olio caldo aromatizzato con l'aglio. Poco prima della fine della cottura spruzzate col brandy e fiammeggiate per alcuni secondi.

Servite quindi le capesante nella loro conchiglia, assieme ad un po' di liquido di cottura, dopo averle guarnite con un po' di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 capesante grandi
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio
- brandy
- succo di limone
- farina
- pepe

Varianti

- Capesante Al Brandy (2)

Ricette simili

- Capesante In Salsina
- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Al Limone
- Capesante Gratinate Al Sauternes
- Capesante Al Forno

Capesante Al Brandy (2)

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Richiede una preparazione molto semplice, ma di sicuro effetto.

Lavate bene le capesante ed apritele, eliminando la parte piatta delle conchiglie. Ripassatele più volte sotto l'acqua avendo cura di eliminare tutta la sabbia.

Rosolate poi il mollusco precedentemente infarinato, in olio caldo aromatizzato con l'aglio. Poco prima della fine della cottura spruzzate col brandy e fiammeggiate per alcuni secondi.

Servite quindi le capesante nella loro conchiglia, assieme ad un po' di liquido di cottura, dopo averle guarnite con un po' di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante piccole
- olio d'oliva
- prezzemolo
- aglio
- brandy
- succo di limone
- farina
- pepe

Varianti

- Capesante Al Brandy

Ricette simili

- Capesante In Salsina
- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Al Limone
- Capesante In Foglie Di Porro
- Alici In Tortiera (2)

Capesante Al Forno

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Ponete sul fuoco una padella con le capesante per farle aprire, oppure apritele con un coltello tenendo la parte piatta verso l'alto tagliate il muscolo che unisce le valve.
Lavate e spazzolate bene la valva superiore, tenetela al caldo in forno. Con delicatezza eliminate la parte nocciola delle capesante, conservate il corallo e la noce (la parte bianca). In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio con 1 spicchio d'aglio e insaporitevi per 4 minuti le capesante.
Mescolate, salate appena, ritiratele e suddividetele nelle valve. Conditele con mezzo cucchiaino di fondo di cottura, un filo d'olio, un pizzico di pepe bianco. Spruzzatele con il succo di limone, cospargete di basilico fresco sminuzzato e servite. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Regaleali Bianco IGT Di Sicilia DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di capesante
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1 limone
- basilico
- sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Ricette simili

- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Al Brandy (2)
- Capesante Al Brandy
- Capesante Al Limone
- Sauté Di Frutti Di Mare

Capesante Al Gratin

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Mettete le capesante in un largo tegame con coperchio quindi cuocete a fuoco vivo fino a che si saranno aperte poi scolatele e togliete i molluschi dalle conchiglie.
Lessate separatamente a metà cottura le patate e la cipolla, scolatele, pelate le patate poi affettate entrambe le verdure e sistematele in una pirofila unta con 1 cucchiai d'olio.
Mescolate in un piatto fondo il pangrattato con il prezzemolo tritato insieme all'aglio, un pizzico di sale e 2-3 cucchiai d'olio.
Rotolate nel composto le capesante, suddividetele in 4 conchiglie cospargendole con l'eventuale rimanenza di pangrattato. Adagiatele sulle patate, irrorate con 1 cucchiaio d'olio quindi passate in forno caldo a 200 gradi per circa 15-20 minuti. Prima di servire incoperchiate con le altre conchiglie ben lavate e asciugate.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di capesante
- 100g di pangrattato
- 2 patate
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Capesante Gratinate
- Capesante Gratinate (2)
- Conchiglie St. Jacques Gratinate
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Seppie Ripiene Al Forno

Capesante Al Limone

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

In una padella antiaderente far aprire a fuoco vivo le capesante. Estrarre i molluschi dalle conchiglie. **Tritare** aglio e prezzemolo e rosolarli in olio, unire i molluschi e farli insaporire per 5 minuti. Bagnarli con il succo di limone e suddividerli nelle conchiglie.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di capesante
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 limone
- olio d'oliva

Ricette simili

- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Al Brandy
- Capesante Al Brandy (2)
- Capesante Al Forno
- Capesante Al Gratin

Capesante All'albarino

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Aprire le valve con un coltello ben affilato staccando accuratamente i molluschi; immergerli in acqua fredda perché perdano il liquido, quindi scolateli; metterli poi in casseruola, salare, pepare e se possibile aggiungere un po' di panna.
Lasciare cuocere per 10 minuti.
Tagliare i funghi alla julienne, aggiungere il vino, soffriggere.
Mescolare il tutto e cospargere con abbondante peperoncino.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di conchiglie s. giacomo
- 200g di funghi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- peperoncino

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Gratinate
- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie
- Orata Farcita Ai Funghi
- Aragosta Alla Messicana
- Salmone In Crosta (3)

Capesante Con Funghi

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Mondate i funghi, lavateli velocemente, asciugateli e tagliateli a fettine.
Aprite le capesante e staccate i molluschi dalla conchiglia. Passateli sotto l'acqua corrente e immergeteli in acqua fredda per una decina di minuti. Scolateli, poneteli in una casseruola con il vino bianco, la panna, sale e pepe e cuocete a fiamma dolce per 10 minuti. In un tegame mettete il succo dei limoni e il burro con 3 cucchiaiate di acqua, sale e pepe e portate a bollore.
Unite i funghi affettati, coperchiate e cuocete a fuoco vivace per 6 minuti mescolando spesso.
Spegnete e scolate i funghi dal sugo di cottura.
Lavate le mezze conchiglie dov'era attaccato il mollusco e disponetele in un'ampia teglia. Riempitele con i funghi, i molluschi e la loro salsa e irrorate con un filo di olio.
Cospargete con il prezzemolo tritato e passate per 3 minuti in forno a 250 gradi.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di capesante
- 300g di funghi champignon
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 15 cl di panna
- 2 limoni (succo)
- prezzemolo
- 40g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trotelle Al Cartoccio
- Palombo Alla Buongustaia
- Salmone In Crosta (3)
- Sogliole In Umido
- Capesante Ai Funghi

Capesante Fritte

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Spazzolate energicamente e con cura le capesante e lavatele in acqua fredda corrente. Ponetele in forno per qualche minuto per far schiudere le valve.
Staccate i molluschi, eliminate la parte scura, lavateli e poneteli su un piatto che terrete in caldo.
Conservate la valva superiore delle conchiglie, ed eliminate l'altra.
Infarinate leggermente le capesante, immergetele nelle uova che avrete sbattuto con un po' di sale, quindi passatele nel pangrattato.
Friggete per circa 5 minuti i molluschi in una capace padella con abbondante olio caldo.
Passate sulla carta assorbente e servite le capesante, dopo averle rimesse nelle loro conchiglie, su un piatto di servizio decorando con ciuffi di prezzemolo. Si possono comperare capesante già pulite, facendosi dare dal pescivendolo le conchiglie (basteranno 4) già pronte. In ogni conchiglia mettete 3 capesante fritte.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di capesante
- 2 uova
- 70g di pangrattato
- 1/2 tazza di farina bianca
- abbondante di olio per friggere
- alcuni ciuffi di prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Sarde Ripiene
- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Ai Funghi
- Frittura Di Capesante
- Capesante Al Gratin

Capesante Gratinate

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Lavate le capesante ed apritele a crudo con un coltellino, conservando solo la valva con il corallo. A parte preparate un composto omogeneo con pangrattato e formaggio grattugiato al quale avrete aggiunto l'aglio ed il prezzemolo tritati insieme ed un po' d'olio.
Coprite l'interno delle capesante con il composto ed infornate in forno già caldo a 160 gradi per circa 20 minuti.
Togliete appena dorate e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante
- olio d'oliva extra-vergine
- 100g di pangrattato
- 50g di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Gratinate Al Sauternes
- Capesante Gratinate Al Timo

Ricette simili

- Capesante Al Gratin
- Conchiglie St. Jacques Gratinate
- Cozze Al Gratin
- Tinche Alla Moda Del Lago D'iseo
- Calamari Imbottiti (2)

Capesante Gratinate (2)

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Le capesante sono un pregiatissimo mollusco e sono anche chiamate coquille Saint Jacques, conchiglia di S. Giacomo o del pellegrino. Queste conchiglie possono essere aperte a crudo, anche con lo stesso utensile impiegato per l'apertura delle ostriche, oppure a caldo lasciandole per qualche minuto su di una piastra elettrica ben calda. La parte più pregiata del mollusco è la noce, bianca e carnosa. Buona anche la parte di colore arancio più o meno intenso (il corallo). La membrana, invece, di solito viene scartata perché troppo sabbiosa. Le capesante si trovano anche surgelate, già pulite. La parte concava della conchiglia, ben lavata senza detersivo e asciugata, pu essere utilizzata più volte come elegante contenitore per le stesse capesante, ma anche per altri tipi di pesce, così come per un'elegante insalata di mare. La mezza valva può essere utilizzata anche per pietanze gratinate, in quanto resiste bene al calore.
Accendete il forno a 210 gradi. Nel frattempo ricavate dalla pasta sfoglia 12 triangolini 10 x 15, arrotolateli a forma di piccolo croissant con le punte piegate all'interno e, dopo averli lucidati con tuorlo sbattuto, disponeteli in una teglia rivestita di carta da forno. Cuoceteli a 210 gradi finché avranno preso un bel colore dorato. Teneteli al caldo, oppure riscaldateli nel forno tiepido, prima di servirli.
Aprite a crudo le capesante, facendo scorrere la punta del coltello fra le due valve.
Lavate e asciugate la noce bianca e il corallo, teneteli da parte e scartate il resto.
Lavate, come detto in precedenza, le 12 conchiglie concave più belle e asciugatele.
Mondate i porri, tagliateli in sottilissima julienne (a striscioline) e fateli appassire con metà del burro e metà dell'olio, unitamente a 4 cucchiai d'acqua e a mezzo spicchio d'aglio, per circa 10 minuti. Devono essere morbidi, ma ancora bianchi.
Regolate di sale e di pepe e teneteli al caldo in un recipiente coperto.
Eliminate il grasso di cottura, mettete nello stesso padellino il burro e l'olio restanti, unitamente all'altro mezzo spicchio d'aglio e fatevi saltare, 2-3 minuti per parte, la capesante.
Scaldate la besciamella a bagnomaria e amalgamatevi il formaggio con i tuorli leggermente sbattuti e il cucchiaio di prezzemolo tritato.
Suddividete i porri nelle conchiglie, mettete in ognuna una cucchiaiata di besciamella e adagiatevi sopra 2 molluschi.
Passate sotto il grill già bello caldo e gratinate per 2-3 minuti.
Disponete in ogni piatto 3 gusci con le capesante, decorate i piatti con ciuffi di finocchietto selvatico, completate con i mini croissant e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di capesante
- 12 di gusci di capesante
- 40g di burro
- 40g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio schiacciato
- 6 porri (parte bianca)
- 20 cl di besciamella
- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiai di formaggio emmenthal grattugiato
- 200g di pasta sfoglia arrotolata
- sale
- pepe

Varianti

- Capesante Gratinate
- Capesante Gratinate Al Sauternes
- Capesante Gratinate Al Timo

Ricette simili

- Quiche Di Pesce E Crostacei
- Capesante Al Gratin
- Conchiglie St. Jacques Gratinate
- Capesante In Salsina
- Capesante Ai Funghi

Capesante Gratinate Al Sauternes

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Pulite le capesante tenendo la noce e il corallo.
Lavate bene e asciugate i gusci concavi.
Mettete in ogni guscio una capesanta con il suo corallo, salate e pepate, cospargete con il parmigiano, il prezzemolo, il pangrattato; bagnate con il vino ed aggiungete la noce di burro.
Passate in forno a 180 gradi per 5 minuti circa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di capesante grandi
- burro
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 bicchiere di vino sauternes
- sale
- pepe

Ricette simili

- Capesante Gratinate (2)
- Braciolette Di Alici
- Capesante Gratinate
- Capesante Ai Funghi
- Capesante In Salsa Mornay

Capesante Gratinate Al Timo

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Aprite e sciacquate bene i molluschi e le parti convesse delle valve, che utilizzerete come contenitori in cottura. Tagliatene la parte bianca (noce) a fettine lasciando intero il corallo. Saltateli per 3 o 4 minuti in padella con il burro. Sfumateli con un terzo di bicchiere di vino bianco. Toglieteli, sgocciolateli e teneteli in caldo.
Versate nella stessa padella la besciamella e insaporitela nel fondo di cottura delle capesante.
Tritate nel mixer le fette di pancarré con alcuni rametti di timo.
Suddividete i molluschi fra le mezze valve e salsatele con la besciamella. Cospargetele con il trito aromatico, salatele e passatele sotto il grill finché saranno dorate. Consigli: aprire le capesante è facile: basta scaldarle su una piastra perché le due valve si schiudano e si possa passarvi in mezzo la punta di un coltello; si possono acquistare, però, anche già aperte e separate o, se torna comodo e si dispone di gusci conservati da una preparazione precedente, surgelate. Vino consigliato: Regaleali bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante fresche con le valve
- 4 fette di pancarré
- 100g di besciamella pronta
- 30g di burro
- 1/3 bicchiere di vino bianco secco
- alcuni rametti di timo
- sale

Ricette simili

- Polpette Di Pesce (2)
- Salmone All'aneto Al Microonde
- Capesante Gratinate (2)
- Capesante In Salsa Di Zafferano
- Capesante Con Funghi

Capesante In Foglie Di Porro

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Sciacquate bene l'orzo perlato e lessatelo in abbondante acqua salata. Nel frattempo lavate le foglie di porro (lasciatele intere per tutta la lunghezza), sbollentatele per un minuto in acqua leggermente salata, raffreddatele sotto l'acqua corrente e stendetele ad asciugare su un canovaccio. Dividetele a metà per ottenere otto strisce abbastanza larghe.
Schiacciate una decina di grani di pepe verde in un mortaio di legno.
Lavate accuratamente le capesante, asciugatele e passatele al mixer con la panna, un pizzico di sale e il pepe verde pestato.
Formate col composto delle specie di polpettine, avvolgetele nella foglia di porro fermandola con uno stuzzicadenti.
Cuocete i piccoli involtini al vapore per 10 minuti.
Tritate finemente la carota, la zucchina, lo scalogno, il sedano e un ciuffo di prezzemolo.
Mettete l'orzo sgocciolato in una ciotola, unite il trito di ortaggi crudi e condite con olio e pepe.
Servite gli involtini ben caldi accompagnandoli con l'orzo.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di noci di capesante con il corallo
- 4 foglie verdi di porro
- 100g di orzo perlato
- 2 carote novelle
- 2 zucchine novelle piccole
- 1 scalogno
- 2 gambi piccoli di sedano
- 4 cucchiai di panna da cucina
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe nero
- alcuni grani di pepe verde
- sale

Ricette simili

- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Dentice Al Forno Con Verdure Invernali
- Pescestocco Alla Messinese
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Insalata Di Capesante O Ostriche

Capesante In Insalata

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Aprite le conchiglie, estraete la parte bianca e quella arancione, eliminate la parte scura.
Fate scaldare in un tegame due cucchiai d'olio e rosolatevi rapidamente le capesante.
Scottate i pomodori, sbucciateli, privateli dei semi e tagliateli a cubetti.
Lavate l'insalata, asciugatela e tagliatela striscioline. Raccoglietela in un'insalatiera, unite la rucola e i pomodori. In una ciotola diluite un pizzico di sale con l'aceto, aggiungete alcuni cucchiai d'olio, pepate, mescolate e condite l'insalata.
Aggiungete le capesante, mescolate delicatamente e servite. Vini di accompagnamento: Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Corvo Colomba Platino IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante
- 200g di insalata lattuga
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 3 pomodori
- olio d'oliva
- aceto di vino
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi E Rucola
- Ensalada De Pescado
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Pesce Spada Marinato (2)
- Insalata Di Capesante E Funghi Porcini

Capesante In Salsa Di Zafferano

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Aprite le capesante, estraetele e conservate le valve. In una pentola fate bollire un po' d'acqua, il sale, il vino e le verdure per 10 minuti, unitevi le capesante e cuocete per 4 minuti. Tagliatele a metà e distribuite i pezzetti nelle valve, tenetele al caldo.
Fate ridurre il fondo di cottura, amalgamatevi il burro a fiocchetti, un cucchiaio di panna e lo zafferano.
Mescolate con cura.
Versate questa salsa calda sulle capesante e servite. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sylvaner DOC, Montecarlo Bianco DOC, Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di capesante
- 60g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 carota
- 1 cipollotto
- zafferano
- 1 cucchiaio di panna
- sale

Ricette simili

- Capesante Con Funghi
- Capesante Gratinate Al Timo
- Aragosta Alle Due Salse
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Spiedino Del Buongustaio

Capesante In Salsa Mornay

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Preparare la salsa fondendo 20 g di burro, unire la farina, latte caldo, mescolare e bollire per 5 minuti.
Unire la panna, sale, pepe, noce moscata, parmigiano e resto del burro e addensare.
Pulire le capesante, farle aprire sul fuoco e tritare i molluschi. Cuocerli nel burro per 10 minuti e peparli. Disporre in 4 mezze conchiglie uno strato di salsa, i molluschi, coprire con altra salsa e parmigiano e gratinare in forno caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante
- 60g di burro
- 40g di formaggio parmigiano grattugiato
- pepe
- sale
- per la salsa:
- 50g di burro
- 25g di farina
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 10 cl di panna
- 25 cl di latte
- noce moscata
- pepe
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Capesante Gratinate Al Sauternes
- Filetti Di Pesce Della Regina
- Conchiglie Di Pesce
- Capesante Gratinate (2)

Capesante In Salsa Piccante Con Scorzonera

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Pulite le carote e la scorzonera, lavatele, ponetele in una casseruola con acqua bollente e fatele lessare fino a quando saranno tenere. Scolatele, lasciatele raffreddare completamente, quindi tagliate le carote a dadini e la scorzonera a bastoncini.
Lavate con cura le capesante sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzolina per eliminare ogni traccia di sabbia, poi mettetele in un largo tegame e fatele aprire a calore vivace. Toglietele dal fuoco, separate completamente le valve con l'aiuto di un coltello ed estraete i frutti; filtrate il liquido rimasto nel tegame e tenetelo da parte.
Lavate i molluschi sotto l'acqua corrente per alcuni istanti e asciugateli con carta assorbente da cucina.
Setacciate la farina in una terrina, mescolatevi il curry, una presa di sale e una macinata di pepe e passatevi i molluschi; tenete da parte ciò che rimane del miscuglio di farina.
Soffriggete i molluschi in una padella con l'olio caldo, a fuoco medio per un minuto, poi levateli dal recipiente e teneteli in caldo.
Mettete nella padella la farina avanzata, impastata con un po' di vino, mescolate, unite il resto del vino e portate ad ebollizione.
Lasciate cuocere a calore moderato, mescolando spesso, fino a quando la salsa si sarà leggermente addensata. A questo punto unite il liquido e i frutti dei molluschi, gli ortaggi e la panna, mescolate per amalgamare bene il tutto, e proseguite la cottura, a calore dolcissimo, per altri 30 minuti, dando una mescolata di tanto in tanto. Al termine, togliete la preparazione dal fuoco, trasferitela in un piatto di portata caldo e servite subito. --- Per aprire le capesante afferrate una conchiglia aiutandovi con un canovaccio; la valva piatta va tenuta rivolta verso l'alto.
Inserite fra le due valve la lama di un coltello robusto e tagliate il muscolo presente all'interno della valva piatta.
Alzate la valva piatta e tenete con la mano la valva concava. Usando lo stesso coltello, che deve essere ben affilato, tagliate la polpa lungo il bordo grigio.
Togliete il frutto dalla conchiglia, poi con delicatezza separate con le mani il bordo grigio dalla polpa e dal corallo. Una volta tolto il bordo grigio, che può essere impiegato per la preparazione di un fumet, un fondo o un brodo di pesce, separate con cautela la polpa bianca e il corallo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carote grandi
- 200g di scorzonera
- 3 cucchiai di farina
- 3/4 cucchiaino di curry
- 25 cl di vino bianco
- 2 cucchiai di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mouclade
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Aringhe Marinate
- Cappon Magro (2)

Capesante In Salsina

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Preparate la salsina: in una casseruola mettete metà burro, l'olio, il prezzemolo tritato, l'acciuga sciolta, il brandy, un po' di pepe macinato e di aglio schiacciato.
Aprite le conchiglie, estraete i molluschi (noci) e le uova (coralli): lavateli più volte sotto l'acqua corrente, separateli, eliminate la fine membrana e asciugateli.
Lavate bene le conchiglie e asciugatele.
Imburrate le conchiglie e distribuitevi noci e coralli, ben sistemati.
Fate sciogliere il rimanente burro in una piccola casseruola e con esso spennellate i molluschi.
Mettete le conchiglie in forno già caldo (250 gradi) per 5 minuti. Intanto mettete sul fuoco la casseruola con gli ingredienti per la salsina.
Fate scaldare e mescolate in continuazione.
Togliete le conchiglie dal forno e versate in ognuna un po' di salsina.
Infornate ancora per qualche minuto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante
- 60g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 acciuga sott'olio
- 1/2 cucchiaino di brandy
- 2 spicchi di aglio
- 1 pizzico di pepe
- sale

Ricette simili

- Capesante Gratinate (2)
- Baccalà Col Cavolfiore
- Capesante Al Brandy (2)
- Capesante Al Brandy
- Capesante Ai Funghi

Capitone Allegro

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Spellare, pulire e tagliare l'anguilla a pezzi non troppo grandi. Metteteli a marinare per circa un'ora nell'olio, cui avrete aggiunto sale, pepe, un po' di succo di limone, una foglia di alloro spezzettata e qualche foglietta di timo.
Fare un battuto piuttosto abbondante con cipolla e prezzemolo, farlo rosolare con qualche cucchiaiata d'olio.
Aggiungere l'anguilla sgocciolata e lasciare che assorba il condimento.
Bagnare col vino, lasciarla evaporare, poi versare l'olio della marinata, un po' di polpa di pomodoro e bagnare con un po' d'acqua.
Completare la cottura a fuoco moderato per 30 minuti. L'intingolo deve essere abbondante.

Ingredienti per 4 persone

- 1 anguilla di 1000 g
- olio d'oliva
- limone
- alloro
- timo
- cipolla
- prezzemolo
- 3 pomodori pelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Astice Alla Borghese
- Merluzzo Con Piselli
- Orata Al Forno (3)
- Anguilla In Gratella
- Caciucco

Capitone Allo Spiedo

Secondo di pesce a base di capitone

Ricetta

Mettere per 2 ore in una marinata con succo di limone, olio, sale, pepe e 2 foglie di alloro un capitone sventrato, spellato e tagliato in pezzi di 6 cm.
Fare gli spiedini: 1 cantuccio di pane, 3 pezzi di capitone alternati a foglie di alloro, 1 cantuccio di pane.
Cuocere alla brace; appena comincia a gocciolare il grasso toglierlo dal fuoco, rigirarlo nel pangrattato e rimetterlo sulla brace.
Ripetere l'operazione finché è dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 capitone
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- succo di limone
- 2 foglie di alloro
- pane casereccio
- pangrattato

Ricette simili

- Capitone Con Foglie Di Alloro
- Baccalà In Teglia
- Cartoccio Di Persico Alla Piemontese
- Bisato Su L'ara
- Baccalà Mantecato (4)

Capitone Arrosto

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Fatevi spellare e pulire le anguille dal pescivendolo, quindi tagliatele a pezzetti da 8-10 centimetri, lavatele e asciugatele.
Mescolate insieme sale fino e pepe e strofinate con questo composto l'anguilla.
Infilate quindi i pezzi di pesce su degli spiedini alternandoli a foglie di alloro.
Allineate gli spiedini in un piatto largo e fondo e irrorateli con olio e aceto.
Lasciate marinare per un paio d'ore quindi trasferite gli spiedini in una padella antiaderente e cuoceteli a fiamma moderata per 40 minuti circa, bagnandoli ogni tanto con la marinata.

Ingredienti per 8 persone

- 2 anguille da 800g ognuna
- 3 spicchi di aglio
- alloro
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Capitone Arrosto (2)

Ricette simili

- Anguilla Marinata
- Carpioncello Di Anguilla
- Anguilla Alla Maniera Di Comacchio
- Anguilla Allo Spiedo
- Spiedini D'anguilla

Capitone Arrosto (2)

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Pulite e spellate il capitone, incidetelo sul dorso, disponetelo a cerchio in un tegame con alcune foglie d'alloro, salatelo e non aggiungete condimenti. Infatti, questa carne è ricca di grassi, ma ne perde molti cuocendo e diventa più digeribile.
Ponete il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per almeno 40 minuti.
Passate sul piatto da portata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di anguilla
- alcune foglie di alloro
- sale

Varianti

- Capitone Arrosto

Ricette simili

- Anguilla Arrosto
- Bisato Su L'ara (2)
- Anguilla In Teglia
- Spiedini Di Anguilla All'emiliana
- Anguilla In Gratella

Capitone Con Foglie Di Alloro

Secondo di pesce a base di capitone

Ricetta

Mettere il capitone con l'olio in una casseruola e rosolarlo da entrambi i lati.
Aggiungere il limone, l'aceto, il sale e l'alloro.
Coprire e lasciar cuocere.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di capitone
- 1 mazzo di alloro
- 1/2 di limone
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Capitone Allo Spiedo
- Carpa Alla Lombarda
- Bisato Su L'ara
- Capitone Arrosto
- Carpioncello Di Anguilla

Caponata Di Capperi

Secondo di pesce a base di capperi sotto sale

Ricetta

Dissalare i capperi sotto l'acqua corrente.
Affettare la cipolla e farla appassire nell'olio, levarla dalla padella con una schiumarola e metterla da parte.
Friggere i capperi nella stessa padella, unire la cipolla, lo zucchero e mescolare.
Bagnare con l'aceto e farlo evaporare.
Versare i capperi in una terrina, aggiungere il basilico e la menta lavati e spezzettati con le mani. Far raffreddare prima di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 450g di capperi sotto sale
- 1 cipolla rossa
- 3 cucchiai di zucchero
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 6 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 mazzetto di basilico
- menta

Ricette simili

- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Triglie Fritte Alla Menta
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Stoccafisso All'anconetana

Caponata Di Crostacei E Molluschi

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Tagliate la melanzana a listelle che raccoglierete in un colapasta; e lasciate che facciano acqua.
Eviscerate il polipo, privatelo di becco ed occhi, quindi staccate il corpo dai tentacoli.
Preparate un court-bouillon, facendo bollire per venti minuti circa 5 litri con un carota a tocchi, una cipolla media, una foglia d'alloro, gambi di prezzemolo, rametti di timo, uno spicchio d'aglio, un goccio di vino, sale e grani di pepe. Trascorso il tempo indicato, tuffate nel court-bouillon l'aragosta, fatela lessare per 10 minuti poi spegnete e lasciatela intiepidire nel brodo di cottura.
Sbollentate i pomodori, pelateli, vuotateli dei semi e tritateli grossolanamente.
Lessate le cipolline in abbondante acqua salata, facendole cuocere per 10 minuti.
Infarinate e friggete in abbondante olio caldo le melanzane, i cuori di sedano tagliati a metà per il lungo, e il polipo tagliato a pezzi regolari. In un largo tegame mettete a rosolare, in 5-6 cucchiaiate d'olio caldo, le cipolline già parzialmente lessate; spolverizzatele quindi con una cucchiaiata di zucchero, fatele colorire leggermente e poi spruzzatele con l'aceto. Quando quest'ultimo sarà parzialmente evaporato, aggiungete i pomodori e gli scampi interi; incoperchiate e lasciate cuocere quest'intingolo a fuoco moderato per 30 minuti, quindi unitevi 50 g di prezzemolo tritato, le olive verdi o nere, una cucchiaiata di capperi risciacquati dal sale, la melanzana e i cuori di sedano fritti.
Proseguite la cottura a fuoco moderatissimo, mescolando di tanto in tanto e nel frattempo, sgusciate l'aragosta; tagliatene la coda a rondelle, aggiungetele all'intingolo insieme con pezzi di polipo fritti, sale e pepe.
Mescolate un'ultima volta per far insaporire tutto bene, quindi trasferite la caponata in un piatto da portata e servitela calda, oppure fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pomodori
- 400g di melanzane
- 400g di polipo
- 300g di cipolline
- 300g di scampi
- 200g di olive
- 100g di aceto di vino bianco
- 1 aragosta piccola
- 4 cuori di sedano bianco (cuori piccoli)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- alcuni rametti di timo
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- farina bianca
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Trote Al Vapore
- Aragosta Alla Panna
- Nasello Al Vino Bianco

Cappon Magro (2)

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Strofinate la superficie delle gallette con uno spicchio d'aglio e ponetele a bagno in una ciotola con acqua e aceto; scolatele e disponetele sul fondo di un largo piatto da portata, irroratele con un filo d'olio, salate, pepate e tenetele da parte.
Lessate separatamente le verdure, lo scorfano e l'aragosta; sgusciate, diliscate e tagliate la polpa dei pesci a dadini: conditela con olio, limone e sale.
Fate raffreddare. Nel frattempo preparate la salsa: frullate i capperi, la metà delle olive snocciolate, un ciuffo di prezzemolo, le acciughe lavate e diliscate, i pinoli, uno spicchio d'aglio, tre tuorli e la mollica dei due panini; diluite il composto con un bicchiere d'olio e due o tre cucchiai d'aceto.
Mescolate con cura.
Lessate i gamberi e sgusciateli.
Aprite le ostriche con l'apposito coltellino proteggendovi le mani con i guanti.
Ponete sulle gallette il mosciame tagliato a fettine molto sottili, distribuitevi sopra un po' della salsa d'acciughe e proseguite alternando strati di verdure lessate, salsa, pesce, fino a esaurimento degli ingredienti. Ricordiamo che la preparazione deve assumere più o meno la forma di una piramide.
Infilate, alternandoli su quattro o cinque lunghi stecchi di legno, le olive, i funghetti e i gamberi, quindi 'puntateli' sulla 'piramide' del cappon magro.
Completate la decorazione con fettine di uova sode, ostriche, gamberi e quanto è avanzato degli altri ingredienti.
Cospargete la salsa rimasta, tenete al fresco fino al momento di servire.

Ingredienti per 12 persone

- 1500g di scorfano
- 1 aragosta grande
- 200g di acciughe
- 150g di mosciame di tonno
- 10 gamberoni
- 12 di ostriche
- 500g di fagiolini
- 400g di patate
- 300g di scorzonera
- 5 carciofi
- 4 carote
- 1 cavolfiore
- 1 barbabietola rossa
- 1 cuore di sedano
- 200g di olive verdi
- 60g di pinoli
- 50g di capperi
- 120g di funghetti sott'olio
- 8 gallette integrali
- 6 uova sode
- 2 panini
- 3 tuorli d'uovo
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- aceto di vino
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Dell'imperatrice
- Gamberoni Ai Capperi
- Trota Salmonata Al Tonno
- Trota Tonnata
- Tonno Alle Acciughe

Caramelle Di Sfoglia Con Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Precuocere le cozze, lasciarle raffreddare e sgusciarle.
Lavorare lo stracchino con l'aglio e il prezzemolo tritati, salare e pepare.
Srotolare la pasta stenderla e dividerla in 12 rettangoli, distribuire lo stracchino e 3 cozze nazionali o 1 verde, chiudere a caramella sistemare su teglia con carta forno e pennellare con l'uovo.
Cuocere in forno a 180-200 gradi per circa 12-15 minuti.
Servire caldo.

Ingredienti per 12 persone

- pasta sfoglia
- 250g di formaggio stracchino
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 12 di cozze verdi neozelandesi (o 36 cozze nazionali)
- 1 uovo sbattuto

Ricette simili

- Cozze Fritte
- Cozze Al Gratin
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Omelette Ai Frutti Di Mare
- Tortiera Di Cozze E Patate

Carpa Agli Odori In Gelatina

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Tagliate i filetti di carpa in 5 pezzi di grandezza uguale e impregnateli con il succo di limone.
Mettete gli odori in dei sacchetti e legateli.
Pelate le radici, tagliatele in striscioline sottili e cuocetele con acqua, vino, aceto, sale e i sacchetti degli odori.
Versate la metà del fondo di verdure sui pezzi di carpa, portate lentamente a cottura e togliete la pentola dal fuoco.
Aggiungete alle radici le foglie di gelatina ammorbidite, mescolate, spargete il tutto sui filetti di carpa e lasciate raffreddare. Quando la gelatina è pronta, fate le porzioni e servitele con un'insalata e uno yogurth alle erbette oppure una maionese alle erbette.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetto di carpa
- 1/2 di limone
- 70g di carote
- 40g di radici di prezzemolo
- 40g di sedano rapa
- 1 foglia di alloro
- sale
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- 40 cl di acqua
- 10 cl di vino bianco
- 1 presa di timo
- 5 cl di aceto di vino al 5%
- 6 foglie di gelatina

Ricette simili

- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Carpa In Agrodolce
- Waterzooi Di Gent
- Aragosta Lessata
- Medaglioni Di Aragosta

Carpa Al Forno

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Prendere una casseruola, inserirvi a freddo la carpa ben lavata e squamata con all'interno origano e sale, spruzzare di vino bianco.
Capovolgere una casseruola dello stesso diametro, ma più bassa e appoggiarla a mò di coperchio, capovolta, in modo che venga a formarsi nell'interno un calore costante, chiamato appunto effetto forno.
Cuocere per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 1000 g
- origano
- vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpa Alla Lombarda
- Carpa Regina
- Carpa Al Vino
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra
- Carpa All'orientale

Carpa Al Vino

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Lasciate la carpa a bagno per 2 ore in acqua fredda. Sgocciolatela, evisceratela e lavatela con cura. In un tegame scaldate due cucchiai d'olio con una noce di burro e fatevi appassire le carote, le cipolle e il sedano finemente tritati. Dopo un quarto d'ora mettete la carpa nel recipiente, regolate sale e pepe, bagnatela con il vino allungato con un po' d'acqua.
Portate a bollore a tegame scoperto, poi coprite e cuocete piano per 45 minuti.
Togliete il pesce dal tegame e adagiatelo sul piatto da portata.
Passate le verdure di cottura al mulinetto, mettetele di nuovo nel sugo, fate addensare e mantecate con una noce di burro.
Servite la carpa con la salsa. Vini di accompagnamento: Valcalepio Bianco DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa da 1000 g
- 50 cl di vino rosso
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Carpa All'orientale
- Carpa Alla Birra
- Carpa Al Forno
- Zuppa Di Corata Di Pesce

Carpa All'orientale

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Pulite la carpa dentro e fuori. Tenetela a bagno nell'acqua fredda per 2 ore. Cospargetela di sale grosso e lasciatela riposare per mezz'ora. Lavatela e tagliatela a trance piuttosto grandi.
Mettete sul fondo di una casseruola uno strato di cipolle e mandorle tritate, cospargetelo con l'uvetta bagnata e strizzata. Adagiatevi sopra il pesce, versate acqua a filo, salate, pepate e aggiungete le zollette di zucchero.
Coprite e cuocete a fuoco basso per un'ora.
Togliete delicatamente le trance, disponetele su un piatto da portata.
Passate al setaccio il sugo di cottura, versate sul pesce la parte più densa e intorno la parte più chiara.
Fate raffreddare. Vini di accompagnamento: Colli Berici Tocai Italico DOC, Colli Del Trasimeno Bianco DOC, Gravina Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa da 1000 g
- 400g di cipolle
- 12 di mandorle
- 15g di uvetta sultanina
- 2 zollette di zucchero
- sale grosso
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpa Al Vino
- Carpa Al Forno
- Sogliole In Saor
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra
- Baccalà Con Uvetta Sultanina

Carpa Alla Birra

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Pulite e lavate accuratamente la carpa, fatela rosolare sul fornello in una pirofila da forno assieme a qualche cucchiaiata di olio, le verdure lavate e tagliate e il panino raffermo grattugiato.
Togliete dal fuoco e ricoprite di birra, salate e fate cuocere in forno con il coperchio. Una volta cotta, togliete la carpa dalla pirofila e tenetela in caldo.
Fate ridurre il sugo di cottura sul fornello e quindi passatelo al setaccio, aggiungetevi un pezzetto di burro, amalgamate bene e versatelo sulla carpa al momento di portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 1500 g
- 3 cipolle
- 1 gambo di sedano
- 1 panino al latte raffermo
- birra
- 1 pezzetto di burro
- alcuni cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Carpa Al Vino
- Orata Alla Palinuro
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Porkolt Di Carpa
- Scaloppa Di Branzino Alla Birra

Carpa Alla Lombarda

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Lavare ed eviscerare la carpa. Tagliarla in 4 pezzi e adagiarli in una padella. Insieme mettere le cipolline pulite, il sale, l'aceto, il vino, 2 foglie d'alloro sminuzzate.
Aggiungere acqua fino a coprire.
Cuocere per 30 minuti circa, finché il fondo di cottura si riduca della metà. Far raffreddare il pesce nella sua gelatina e servire con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 1000 g
- 250g di cipolline fresche
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 25 cl di vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- olio d'oliva extra-vergine del garda
- sale
- alcune fettine di limone

Ricette simili

- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Polpo Affogato
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Carpa Agli Odori In Gelatina

Carpa Alla Maître D'hôtel

Secondo di pesce a base di carpe

Ricetta

Eviscerate i pesci, lavateli e asciugateli. Spennellateli con olio e succo di limone, cuoceteli alla griglia.
Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, insaporitelo con poche gocce di limone, un pizzico di sale e un cucchiaio di prezzemolo tritato. Lavoratelo fino a ridurlo a una densa crema, formate dei cubetti e teneteli in frigorifero sino al momento dell'uso.
Servite le carpe grigliate guarnite con i cubetti di burro. Vini di accompagnamento: Valcalepio Bianco DOC, Orvieto DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 carpe da porzione
- 60g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- succo di limone
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Carpa Alle Olive
- Tinca Ripiena
- Sgombri Al Burro
- Pesce Fritto In Pastella
- Cefalo Al Prezzemolo

Carpa Alla Sbarra

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Far depurare la carpa per molte ore sotto acqua fredda.

Fare diverse incisioni sul dorso e infilarvi un pezzetto di aglio e di alloro, cospargere con timo, sale e pepe. Porre sulla placca imburrata, irrorare con burro fuso e cuocere in forno caldo per 25 minuti.

Privare il pesce della pelle, irrorarlo con succo di limone, decorare con rondelle di limone e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 800 g
- 60g di burro
- 1 pizzico di timo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 limone (succo)
- 1 limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Carpa In Agrodolce
- Giorba Di Carpa
- Waterzooi Di Gent
- Naselli Agli Aromi

Carpa Alle Cipolle

Secondo di pesce a base di carpe

Ricetta

Soffriggete in un po' d'olio le cipolle affettate con il rosmarino e le mandorle a filetti.
Unite i pesci puliti e lavati, salate, pepate, bagnate con un bicchiere di vino; coprite la teglia con un foglio di alluminio e mettete in forno a 200 gradi per 20 minuti.
Togliete i pesci dal recipiente, frullate il fondo di cottura e servitelo a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carpe
- 2 cipolle
- 80g di mandorle
- rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpa Alle Olive
- Merluzzo Alla Provenzale
- Sarde In Saor (2)
- Carpa Alla Maître D'hôtel
- Pesce Fritto In Pastella

Carpa Alle Olive

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Eviscerate i pesci, lavateli e asciugateli.
Fate un trito con due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, sale e pepe.
Farcite le carpe con il composto. Sistematele in una pirofila unta d'olio, versate su ognuna un cucchiaio d'aceto, cospargetele con le olive snocciolate e tritate.
Passate la pirofila nel forno preriscaldato a 180 gradi e cuocete per circa 40 minuti.
Passate le carpe sul piatto da portata, irroratele con il sugo di cottura e servitele subito calde. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Frascati “Superiore” DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 carpe da porzione
- 12 di olive verdi
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Carpa Alla Maître D'hôtel
- Tinca Ripiena
- Coregone Con Salsa
- Tinca In Carpione Alle Erbe

Carpa Con I Porri

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Tagliare finemente i porri, metterli in un tegame insieme a una noce di burro, salate, pepate, coprite e lasciateli cuocere a fuoco lento per una decina di minuti, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua. Unitevi il vino, fatelo evaporare a fuoco vivace, regolate la fiamma e fate cuocere per altri cinque minuti. A questo punto, passate i porri al setaccio, aggiungendo la panna e fate cuocere ancora per qualche minuto finché la panna si sarà rappresa.
Adagiate la carpa in una pesciera e lessatela a fuoco moderato con le classiche verdure da brodo.
Guarnite con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa
- 25 cl di panna da cucina
- 400g di porri
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- burro
- farina

Ricette simili

- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Ostriche Gratinate
- Carpa Alla Lombarda
- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Trotelle Al Cartoccio

Carpa Con Le Olive

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Squamate la carpa, svuotatela e infarinatela, poi fatela colorire con olio e burro dalle due parti.
Aggiungete allora i pomodori spellati, liberati dai semi, e tagliati a pezzetti, le olive snocciolate e la scorza di mezzo limone.
Salate e lasciate cuocere coperto per una ventina di minuti.
Scoprite, voltate la carpa e fatela cuocere scoperta per un po', se vi sembra che la salsa sia troppo acquosa.
Servite cosparsa di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa grande
- farina
- olio d'oliva
- burro
- 4 pomodori
- 100g di olive verdi snocciolate
- 1/2 di limone (scorza)
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Polipo Al Pomodoro
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Pesce Spada Alla Golosa

Carpa In Agrodolce

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Soffriggere in poco burro 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 rapa e 1 carota tritati insieme.
Condire con sale, pepe, 2 foglie d'alloro, 1 pizzico di timo, 1 cucchiaio di buccia di limone grattugiato e 2 cucchiai di zucchero.
Bagnare con 1/2 tazza di aceto, farlo sfumare e poi bagnare con 1 tazza d'acqua. Far sobbollire per 5 minuti e passare il tutto al setaccio. In questa salsa cuocere per 15 minuti, in una padella coperta, 1 carpa di 1200 g di peso tagliata in 4 trance.
Servire.

Ingredienti per 4 persone

- poco di burro
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 rapa
- 1 carota
- sale
- pepe
- 2 foglie di alloro
- 1 pizzico di timo
- 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata
- 2 cucchiai di zucchero
- 1/2 tazza di aceto di vino
- 1 tazza di acqua
- 1 carpa di 1200 g

Ricette simili

- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Aragosta Lessata
- Medaglioni Di Aragosta
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola

Carpa In Gelatina

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Pulire e sfilettare una carpa di 2000 g di peso.
Mettere la testa, la lisca centrale, la pelle e tutti gli scarti in acqua con 3 cipolle, 3 peperoni verdi, 3 pomodori maturi, sale e paprica.
Sobbollire a lungo, filtrare il brodo e rimetterlo al fuoco, portarlo a bollore e lessarvi per 20 minuti i filetti di carpa.
Scolare i filetti di pesce e disporli su un piatto fondo di portata, coprirli con il brodo ristretto e passare in frigorifero finché il brodo si rapprende.
Servire guarnito con fette di uova sode.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 2000 g
- 3 cipolle
- 3 peperoni verdi
- 3 pomodori maturi
- sale
- paprica
- per guarnire:
- fette di uova sode

Ricette simili

- Porkolt Di Carpa
- Zuppa Di Carpa
- Torta Alle Sarde
- Zuppa Di Pesce Di Lago
- Merluzzo Con Peperonata

Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Pestare il prosciutto con l'aglio; unire rosmarino e finocchio triturati.
Lavare, eviscerare, asciugare il pesce. Praticarvi dei tagli laterali e farcirli con parte del composto aromatico.
Salare e pepare il pesce dentro e fuori e adagiarlo in un ampio tegame, irrorarlo d'olio e cospargerlo con il restante composto aromatico.
Cuocere in forno a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa da 1000 g
- 50g di prosciutto di norcia a dadini
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino fresco
- finocchio selvatico
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine umbro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonnetto In Salsa
- Lumachine Di Mare Al Finocchietto
- Spigola Arrosto Alla Ligure
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Branzino Profumato

Carpa In Umido Alla Maniera Laziale

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Lavare, eviscerare, asciugare la carpa, (dopo 3 ore in acqua acidulata con l'aceto). Soffregarla fuori e dentro con un trito aromatico d'aglio, prezzemolo, sale pepe. In un ampio tegame mettere olio e altro trito aromatico; adagiarvi il pesce, salare ancora e cuocere da entrambi i lati.
Sfumare col vino. Disporre la polpa nei piatti e irrorare col fondo di cottura ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 1200 g
- 1 bicchiere di vino frascati
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine della tuscia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anguilla Marinata
- Orata Con Le Zucchine
- Nasello In Brodetto
- Carpa In Agrodolce
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra

Carpa Regina

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Pulite e lavate la carpa, squamatela, evisceratela e privatela della testa, delle pinne e della lisca centrale.
Tritate insieme semi di finocchio, sale, pepe e unite a questo battuto l'origano.
Salate, pepate l'interno del pesce e farcitelo con il battuto.
Chiudete con uno stecchino di legno.
Sistemate il pesce in una pirofila da forno con qualche fiocchetto di burro e cospargetelo con pepe e sale.
Irrorate con olio e vino e cuocete in forno caldo a 220 gradi per circa 25 minuti. A cottura ultimata, tenete in caldo il pesce, nel fondo di cottura aggiungete il succo del limone: alzate la fiamma di modo che il succo evapori e fate asciugare.
Servite la carpa tagliata a fettine con questo fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di 900 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20g di olio d'oliva
- 50g di semi di finocchio
- 2 limoni
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpa Al Forno
- Sarde Agli Aromi
- Branzino Ai Semi Di Finocchio
- Salmone In Crosta (2)
- Sarde Al Finocchio Selvatico

Carpaccio Di Pesce

Secondo di pesce a base di pesce crudo

Ricetta

L'abuso di carpacci nei menu dei ristoranti pretenziosi ha creato diffidenza nei confronti di questa semplice e gradevole pietanza. Fettine sottilissime di pesce crudo 'cotti' con succo di limone e conditi con olio, sale,pepe e erbe aromatiche. Per non usare troppo limone è bene preparare il carpaccio per tempo e farlo marinare a lungo rigirandolo nel succo di limone profumato con le erbe aromatiche.

Ingredienti per 4 persone

- pesce crudo
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- erbe aromatiche

Varianti

- Carpaccio Di Pesce (2)
- Carpaccio Di Pesce Spada
- Carpaccio Di Pesce Spada (2)

Ricette simili

- Tinca In Crosta Di Sale
- Granceola Alla Veneziana
- Sogliola Con Maionese
- Tris Al Salmone Affumicato
- Agoni In Carpione Alla Lombarda

Carpaccio Di Pesce (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Pulite il pesce, lavatelo, asciugatelo e ponetelo in frigorifero. Quando sarà ben raffreddato, eliminate testa e coda, apritelo delicatamente e tagliate i filetti con un coltello molto affilato. Disponeteli sul piatto da portata e rimettete in frigo.
Preparate la salsa frullando mezzo bicchiere d'olio con uno spicchio d'aglio, uno spruzzo di brandy, erbe odorose, sale e pepe. Pochi minuti prima di servire irrorate il carpaccio con la salsa. Vini di accompagnamento: Alto Adige Müller-Thurgau DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pesce spada
- 250g di salmone
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- timo
- sale
- pepe
- 1 spruzzo di brandy

Varianti

- Carpaccio Di Pesce
- Carpaccio Di Pesce Spada
- Carpaccio Di Pesce Spada (2)

Ricette simili

- Pesce Spada Agli Aromi
- Pesce Spada Al Timo
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Pesce Spada Al Forno
- Pesce Spada Al Salmoriglio

Carpaccio Di Pesce Spada

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Disporre il pesce su un vassoio e irrorarlo con il succo dei limoni. Tenerlo in frigo per circa 2 ore.
Affettare al velo la cipolla.
Lavare e asciugare la rucola.
Scolare il pesce dal succo di limone, coprirlo con la cipolla e i capperi.
Guarnire i bordi del vassoio con la rucola e condire con un filo di olio e una spolverata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pesce spada a fette molto sottili
- 3 limoni
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di capperi
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 spolverata di pepe bianco

Varianti

- Carpaccio Di Pesce Spada (2)

Ricette simili

- Pesce Spada Marinato (2)
- Spiedini Di Mare (2)
- Pesce Spada Marinato
- Pesce Spada In Umido
- Tranci Di Pesce Spada Agli Asparagi

Carpaccio Di Pesce Spada (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mettere le fettine di pesce a marinare nel succo dei limoni (insieme a qualche spicchio d'aglio) finché non sarà diventato completamente cotto, cioè assumerà un colore bianco (occorreranno 2-3 ore circa). Scolarle dal succo, togliere gli spicchi d'aglio, e accomodarle in un piatto da portata.
Condire con il sale, il peperoncino macinato, l'olio d'oliva e il prezzemolo tritato. A piacere ricoprire il tutto con una manciata di rucola tagliata fine.

Ingredienti per 4 persone

- alcune fettine di pesce spada freschissimo tagliato sottile
- limoni
- sale
- aglio
- peperoncino macinato
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 manciata di insalata rucola

Varianti

- Carpaccio Di Pesce Spada

Ricette simili

- Pesce Spada Marinato (2)
- Spiedini Di Mare (2)
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Carpaccio Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Tagliare a fettine sottilissime il salmone (prima tenuto in freezer per 2 ore). Sistemarlo su un piatto, salarlo, peparlo, spargervi sopra un trito di cipolla e rucola e condire con un filo d'olio e il succo di 2 limoni.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di salmone fresco
- sale
- pepe
- cipolla
- insalata rucola
- olio d'oliva
- 2 limoni (succo)

Varianti

- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Carpaccio Di Salmone Al Pepe Verde

Ricette simili

- Carpaccio Di Pesce Spada
- Pesce Spada Marinato (2)
- Salmone Guarnito
- Tartara Di Salmone
- Aringhe In Insalata

Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Appoggiate il salmone sul tagliere, con una pinzetta estraete delicatamente le spine che si trovano nella parte più carnosa del filetto.
Prendete un coltello a lama stretta, lunga e flessibile, appoggiatelo quasi piatto sul filetto e cominciate a tagliarlo a fette sottili come se fosse un salmone affumicato. A mano a mano che tagliate disponete le fette sul piatto da portata pennellato con 1 cucchiaio d'olio.
Mettete il salmone in frigorifero.
Sbucciate al vivo l'arancia e il limone, con un coltellino affilato separate gli spicchi dalle pellicine.
Lavate la scarola e il cicorino, spezzettate con le mani le foglie della prima, tagliate finemente il secondo.
Mettete al centro del piatto il salmone, le 2 insalate, gli spicchi di agrumi e qualche fettina di lime tagliato sottile. In una terrina sciogliete lo zucchero con il succo di lime rimasto e il succo degli agrumi raccolto mentre li sbucciavate.
Salate, pepate, aggiungete 4 cucchiai di olio e l'erba cipollina tritata.
Mescolate bene il condimento con una frusta, versatelo sull'insalata e sul pesce, servite fresco. Questo carpaccio può essere preparato in modo diverso per chi non ama l'idea di mangiare del pesce crudo Preparate il condimento di succo di agrumi mettendo la metà dell'olio, versatelo solo sul pesce e lasciatelo macerare un paio di ore in frigorifero, il pesce cuocerà nel condimento diventando di colore opaco.
Sistemate poi l'insalata e gli agrumi al centro del piatto e conditeli con succo di limone, sale, pepe e il resto dell'olio a filo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetto di salmone
- 1 arancia
- 1 limone
- 1 lime
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 1 cuore di insalata scarola
- 1 mazzetto di insalata cicorino
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di zucchero
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Al Salmone E Perline
- Salmone Alla Crema Di Latte
- Gamberoni Con Vinaigrette D'arancia
- Filetto Di Cernia Con Spinaci E Fagottini Alle Erbe
- Carpaccio Fresco Di Mare

Carpaccio Di Salmone Al Pepe Verde

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Tagliare il salmone a carpaccio molto finemente, adagiarlo su di un piatto da portata e spremervi sopra il limone; aggiungere sale, olio e pepe e lasciar macerare.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di salmone
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 10 grani di pepe verde
- sale

Ricette simili

- Salmone Allo Zenzero
- Carpaccio Fresco Di Mare
- Salmone Alla Griglia
- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Salmone In Crosta (3)

Carpaccio Di Trota Salmonata

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Sfilettare la trota e tagliarla in piccole scaloppe molto sottili. Deporle in una pirofila, salarle, peparle e bagnarle con l'olio e il limone. Spruzzarle di prezzemolo tritato finemente e aneto e ricoprirle con un foglio di carta velina. Dopo alcune ore di macera, servirle accompagnate da riccioli di burro e crostini di pane caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trota salmonata grande
- sale
- prezzemolo
- aneto
- pepe di mulinello
- 3 limoni (succo)
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Trota Salmonata Alle Erbe
- Trota Salmonata Alla Panna Acida
- Trota Allo Spumante
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Al Pomodoro

Carpaccio Fresco Di Mare

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Immergete per 5 minuti in acqua bollente il polpo e il salmone ancora interi con qualche spicchio di limone. Scolateli e fateli raffreddare. Con un coltello affilatissimo, tagliateli a fettine sottili.
Disponete le fettine sui piatti e ricopritele con prezzemolo tritato.
Condite con succo di limone e olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polipo freschissimo
- 200g di filetto di salmone fresco
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva extra-vergine
- alcuni spicchi di limone
- succo di limone

Ricette simili

- Salmone Alla Griglia
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Salmone Allo Zenzero
- Salmone In Crosta (3)
- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi

Carpioncello Di Anguilla

Secondo di pesce a base di anguilla

Ricetta

Pulire le anguille, lavarle abbondantemente e passarle nella farina. Friggerle ed asciugarle.
Pulire le verdure, tagliarle a julienne e lasciarle appassire in un tegame con l'olio d'oliva.
Unire gli odori, bagnare con aceto e vino e cuocere per pochi minuti. Versarvi le anguille e lasciar marinare per almeno 24 ore.

Ingredienti per 4 persone

- 3 anguille
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 3 foglie di alloro
- 20 cl di aceto di vino
- 20 cl di vino bianco
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- farina per polenta
- olio per friggere

Ricette simili

- Capitone Arrosto
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Anguilla Con Le Verze
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola

Cartoccio Alla Marinara

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Rosolare l'aglio tritato in 2 cucchiai di olio, unire il pomodoro e cuocere per 5 minuti, salare pepare e unire le vongole e portare a cottura il sugo.
Adagiare i filetti di pesce scongelati su carta di alluminio unta con olio, salare, pepare e distribuirvi il sugo, le olive, il prezzemolo e il basilico tritati.
Irrorare con olio, chiudere il cartoccio e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di vongole sgusciate e cotte
- 400g di filetti di nasello
- 1 spicchio di aglio
- 200g di pomodoro
- basilico
- prezzemolo
- 12 di olive nere snocciolate
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello In Tegame
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Filetti In Fricassea

Cartoccio Del Marinaio

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Soffriggere l'aglio le acciughe e il prezzemolo; aggiungere i calamaretti tagliati a pezzettini e farli rosolare per una decina di minuti, poi bagnarli col vino, coprirli e farli cuocere a fuoco basso per altri dieci minuti.
Aggiungere la polpa di pomodoro e unire i gamberetti, le cozze e le vongole tutti sgusciati; dare ancora 15 minuti di cottura, quindi togliere la salsa dal fuoco e tenere in caldo.
Cuocere nel frattempo gli spaghetti molto al dente, condirli con la salsa e aggiungere una spolverata di prezzemolo tritato e pepe.
Sistemare ogni porzione in un foglio di alluminio e ripiegarlo con cura in modo da formare un cartoccio ben chiuso; metterli nel forno già caldo per altri 10-15 minuti e portarli quindi in tavola dove verranno 'scartocciati' e ...buon appetito!

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta tipo spaghetti
- 200g di calamaretti
- 200g di gamberetti
- 200g di cozze
- 200g di vongole
- 3 cucchiai di polpa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 4 acciughe
- sale
- pepe
- aglio
- prezzemolo

Ricette simili

- Insalata Di Mare (2)
- Orata Al Tegame
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta
- Calamaretti All'anconetana
- Pesce Spada Alla Scogliera

Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Fate bollire dell'acqua in una pentola.
Sbollentate i pomodori dieci secondi, poi passateli sotto l'acqua fredda e pelateli. Tagliateli in quattro.
Lavate e asciugate il peperone; tagliatelo in due, toglietegli le parti bianche e i semi, tagliatelo a listerelle fini.
Togliete i fili alla costa di sedano, grattate la carota e pelate la cipolla.
Tagliate tutto a fettine.
Mondate e schiacciate l'aglio.
Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la cipolla, la carota, il peperone e il sedano.
Fate saltare cinque o sei minuti a fuoco moderato girando con un cucchiaio di legno.
Aggiungete i pomodori, l'aglio, il mazzetto guarnito, sale e pepe.
Lasciate cuocere quindici minuti circa, girando di tanto in tanto. La salsa deve essere densa. Nel frattempo scaldate il forno a 200 gradi.
Salate e pepate leggermente le fette di nasello.
Scaldate il burro in una padella larga.
Rosolate le fette di pesce uno o due minuti da ogni parte, poi sgocciolatele e mettetele da parte.
Ritagliate otto grandi quadrati di foglio di alluminio. Una volta cotta la salsa, togliete il mazzetto guarnito.
Disponete le quattro fette di nasello in mezzo a quattro quadrati di alluminio.
Ricoprite di salsa e coprite con gli altri quattro quadrati di alluminio.
Sigillate i cartocci.
Potete preparare questa ricetta anche con tranci di eglefino o di merluzzo al posto del nasello.
Potete inoltre cuocere i cartocci alla griglia. Vini consigliati: Colli orientali del Friuli Sauvignon.

Ingredienti per 4 persone

- 1 rametto di alloro
- 1 rametto di timo
- pepe
- sale
- 1 rametto di timo
- 2 spicchi di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla grande
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 peperone verde
- 500g di pomodori maturi
- 4 fette di nasello (fette da 200 g)

Ricette simili

- Nasello Al Pomodoro
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Caciucco
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi

Cartoccio Di Persico Alla Piemontese

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lavare ed eviscerare con precauzione il pesce; salare.
Pestare in un mortaio metà del tartufo con acciuga, aglio, timo, prezzemolo, pepe, mollica imbevuta nel succo di limone. Unirvi un po' di pangrattato e vino. Riempirne il pesce, spennellarlo con olio ed acqua e passarlo nel pangrattato.
Cospargere con scaglie di tartufo.
Avvolgere in carta vegetale e infornare a 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesce persico da 900 g
- 1 acciuga
- aglio
- timo
- prezzemolo
- mollica di pane
- pangrattato
- succo di limone
- vino arneis
- olio d'oliva extra-vergine
- 80g di tartufo d'alba
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coregone Alla Brace (2)
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetti Di Persico Alle Erbe Verdi
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Busiata Con Filetto Di Persico

Cartoccio In Bianco Con Salsa

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Accendete il forno a 200 gradi.
Lavate accuratamente le cozze, grattate la superficie con un coltellino ed eliminate ogni traccia di bisso.
Sgusciate i gamberetti.
Preparate cerchi di carta oleata grandi come un piatto.
Disponete nei cartocci le fette di pesce, lavate e asciugate, contornate con le cozze e i gamberetti.
Cospargete sul pesce foglioline di timo e di origano.
Emulsionate in una tazza, con la forchetta, l'olio con il vino e il succo di limone, sale e pepe e versatelo sul pesce.
Chiudete il cartoccio e passate in forno per un quarto d'ora abbondante.
Preparate la salsa: mettete a bollire 1 litro di acqua in una casseruola. All'ebollizione unite i pomodori e lasciateli due minuti. Toglieteli dalla casseruola, passateli sotto l'acqua fredda corrente, spellateli e passateli al setaccio.
Raccogliete il passato di pomodori in un'altra casseruola, unite l'olio, lo zucchero, sale e pepe.
Sbattete energicamente il tutto con una frusta.
Fate scaldare senza far bollire, quindi servite.
Portate in tavola i cartocci individuali decorati con un gambero non sgusciato. Vino consigliato: Bianco di Custoza.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pizzico di zucchero
- 500g di pomodorini perini
- pepe nero
- sale
- 10 cucchiai di olio d'oliva
- 3 punte di origano
- 1 rametto di timo
- 1 limone (succo)
- 6 cucchiai di vino bianco secco
- 1200g di cozze
- 18 di gamberetti
- 6 fette di palombo

Ricette simili

- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Palombo Alla Buongustaia
- Halibut All'aglio

Cassola

Secondo di pesce a base di pesce misto

Ricetta

Imbiondire in abbondante olio un trito di aglio, cipolla, peperoncino e basilico.
Unire poi i pomodori a pezzetti e sale. Far insaporire e aggiungere acqua, quando alza il bollore unire man mano i vari tipi di pesce secondo la cottura richiesta e cuocere a pentola coperta.
Servire su fette di pane.

Ingredienti per 6 persone

- 2500g di pesce misto (scorfano, cappone, muggine, orata, anguilla, seppia, polipo, granchi)
- 800g di pomodori freschi
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- cipolla
- basilico
- peperoncino
- sale
- pane abbrustolito

Ricette simili

- Caciucco (3)
- Zuppa Di Pesce (4)
- Orata In Guazzetto
- Brodetto Sanbenedettese
- Caciucco (2)

Cavedani E Barbi Fritti Alla Piemontese

Secondo di pesce a base di cavedani

Ricetta

Lavare ed eviscerare i pesci. Asciugarli, passarli nella farina e tuffarli in olio ben caldo aromatizzato con aglio schiacciato e foglie di salvia sminuzzate.
Scolare dall'olio in eccesso su fogli di carta assorbente e salare.
Servire caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di barbi e cavedani freschissimi
- 2 spicchi di aglio
- 4 foglie di salvia
- olio d'oliva
- farina per infarinare
- sale

Ricette simili

- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce (2)
- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce
- Calamari Ripieni (9)
- Gamberi All'aneto
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa

Cebiche De Ostras

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Pulite a fondo le ostriche, apritele e sistematele in un piatto di portata irrorandole con la marinata ottenuta mescolando insieme il succo di lime, il peperoncino e il pepe bianco.
Guarnite con la cipolla rossa a lamelle e lo zenzero fresco.

Ingredienti per 4 persone

- ostriche a volontà
- per la marinata:
- 1/2 cucchiaino di ají verde tritato
- 1 presa di pepe bianco macinato al momento
- 1 lime spremuto
- 1/8 di cipolla rossa tagliata a lamelle sottili
- alcune fettine di zenzero fresco

Ricette simili

- Trota Alla Ducale (2)
- Trota Alla Ducale
- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero
- Ostriche Fritte (2)
- Salmone In Crosta (3)

Cefaletti Ai Ferri

Secondo di pesce a base di cefaletti

Ricetta

Squamate i cefaletti, privateli delle interiora (i buongustai dicono di lasciarle, essendo squisite), lavateli, asciugateli e richiudeteli; teneteli immersi nella marinata per circa due ore poi appoggiateli nella griglia doppia calda e fateli cuocere sulla brace o sulla graticola elettrica dalle due parti, ungendoli frequentemente. Prima di servirli, cospargeteli con il trito di prezzemolo e aglio.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefaletti di 200g ognuno
- prezzemolo tritato
- aglio tritato
- per la marinata:
- olio d'oliva
- origano
- sale
- pepe appena macinato

Ricette simili

- Pesce Spada A Bagnomaria
- Aguglie In Graticola
- Cefali All'egiziana
- Pescado Borracho
- Cebiche De Ostras

Cefali Al Forno

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Pulire e sventrare i cefali.
Mettete nello stomaco dei pesci un po' d'aglio, prezzemolo, sale e pepe.
Appoggiate i cefali in una teglia già unta, versatevi sopra l'altro olio e l'aceto, salateli e metteteli nel forno caldo. Di tanto in tanto raccogliete sul fondo della teglia il sugo e versatelo sul pesce in modo che non si secchi troppo.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di cefali
- 4 spicchi di aglio
- 100g di olio d'oliva
- abbondante di prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di aceto di vino

Ricette simili

- Cefalo All'aceto
- Cefalo Al Prezzemolo
- Cefalo In Cartoccio All'aneto
- Cefali All'egiziana
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive

Cefali All'arancia

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Calcolate uno o due cefali per persona, secondo la grandezza.
Ungete una pirofila con un po' di olio e burro, sistematevi i cefali, salateli, pepateli, cospargeteli con un po' d'olio, bagnateli con il vino bianco, copriteli con fettine di arancia molto sottili e aggiungete alcune erbe odorose.
Cuocete in forno per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefali
- 1 bicchiere di vino bianco
- erbe odorose
- 1 arancia
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Del Pirata
- Cefalo In Cartoccio All'aneto
- Cefalo All'aceto
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Sogliola All'arancia

Cefali All'egiziana

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Pulire 4 cefali di 300 g di peso ciascuno scartandone la testa. Infarinarli e cuocerli in olio caldo per 10 minuti.
Salare, pepare e mantenere al caldo. Nell'olio di cottura soffriggere 2 cipolle tritate e 12 pomodori spellati e affettati.
Condire con 1/2 cucchiaino di timo, 1/2 cucchiaino di aglio tritato, 1 pizzico di zucchero, sale e pepe.
Versare la salsa ottenuta sui cefali e cospargerli con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefali di 300g ognuno
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 2 cipolle tritate
- 12 di pomodori
- 1/2 cucchiaino di timo
- 1/2 cucchiaino di aglio tritato
- 1 pizzico di zucchero
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Cozze Alla Marinara (5)
- Cefaletti Ai Ferri
- Baccalà Alla Vicentina (3)
- Astice Alla Borghese
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi

Cefali Farciti

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Pulite il pesce togliendo le teste e la lisca. Disponetelo in una pirofila con del burro sciolto. **Affettate** la cipolla e fatela rosolare in un pezzo di burro, uniteci i funghi affettati e gli scampi sgusciati; salate e fate cuocere per 10 minuti aggiungendo del prezzemolo tritato. Con questo composto farciteci i pesci, coprendoli con dell'altro burro fuso e mettendoli a cuocere per 40 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 6 cefali
- 200g di funghi
- 300g di scampi
- prezzemolo
- burro
- 1 cipolla
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Capesante Ai Funghi
- Cefalo Al Prezzemolo
- Cefali Al Forno
- Cefalo In Cartoccio All'aneto

Cefali In Salsa Di Acciughe

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Pulite i pesci tenendo da parte il fegato; lasciateli riposare in luogo fresco e pentola coperta per un'ora in una marinata preparata con olio, scalogni affettati, prezzemolo e alloro tritati, sale e alcuni grani di pepe.
Scolate i cefali, disponeteli in una pirofila con un po' di olio e passateli a cuocere in forno a 170 gradi per circa mezz'ora.
Preparate una salsina facendo rosolare nel burro il fegato dei cefali insieme con un cucchiaio di farina; aggiungete i capperi ben strizzati dall'aceto e le acciughe pulite dal sale (senza passarle sotto l'acqua).
Bagnate con 3 cucchiai di acqua e lasciate cuocere per altri 20 minuti, avendo cura di mescolare in modo da amalgamare il tutto.
Sistemate i cefali su un piatto di portata pulendoli da pelle e lische e nappateli con la salsa delle acciughe.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cefali
- 3 acciughe sotto sale
- 2 scalogni
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 50g di capperi sott'aceto
- farina
- 25g di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Coregoni Alla Moda Del Garda
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Calamari Ripieni (9)
- Stoccafisso All'anconetana

Cefalo Ai Funghi

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

In una pirofila imburrata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine. Sistematevi sopra il cefalo, salatelo anche internamente, bagnatelo col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.
Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cefalo di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo di aglio
- prezzemolo
- 100g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

Ricette simili

- Branzino Ai Funghi
- Orata Ai Funghi
- Ombrina Ai Funghi
- Pagello Ai Funghi
- Nasello Alla Provenzale

Cefalo Al Cartoccio Con Gamberetti

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

Pulire, lavare, asciugare il cefalo. Metterlo in un piatto col prezzemolo, alloro, rosmarino, grani di pepe, aceto e sale.
Lasciare insaporire per 2 ore.
Aggiungere i gamberetti sgusciati e lessati.
Mettere il cefalo e i gamberetti in una carta d'alluminio imburrata.
Cospargere di olio e chiudere il cartoccio. Metterlo in una pirofila.
Infornare a 180 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cefalo
- 1000g di gamberetti
- pepe in grani
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 10 cl di olio d'oliva
- 50g di prezzemolo
- alloro
- rosmarino
- sale

Ricette simili

- Cefalo Alla Griglia
- Tranci Di Tonno Alla Griglia
- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Rombo In Salsa
- Carpa Agli Odori In Gelatina

Cefalo Al Finocchio

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Pulite i pesci, lavateli, praticate qualche incisione laterale, ungeteli d'olio, salateli, mettete all'interno di ognuno un po' di finocchio fresco o secco.
Sistemate i cefali sulla doppia griglia, cuoceteli a brace non troppo ardente per 20 minuti. Voltateli un paio di volte ungendoli con un po' d'olio e serviteli su piatti di carta.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cefali da 500 g
- finocchio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Cefali Al Forno
- Cefalo Al Prezzemolo
- Cefali All'arancia
- Cefalo All'aceto
- Cefalo In Cartoccio All'aneto

Cefalo Al Prezzemolo

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio intero e toglietelo quando è color oro. Adagiatevi i pesci, regolate sale e pepe.
Cuocete a fuoco moderato per 15 minuti circa. Prima di ritirarli cospargeteli con un po' di prezzemolo tritato.
Servite il pesce con il sugo e spicchi di limone. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Tocai Friulano DOC, Velletri Bianco DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefali da porzione
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cefalo In Cartoccio All'aneto
- Cefalo All'aceto
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Cefali Al Forno
- Orate Ai Ferri

Cefalo All'aceto

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio, da togliere appena diventa dorato, fate rosolare i cefali. Spruzzateli con un bicchiere d'aceto e lasciate evaporare.
Salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti.
Impastate 30 g di burro con mezzo cucchiaio di maizena e poi fate sciogliere il composto nel sugo di cottura dei cefali per farlo addensare. Dopo qualche minuto spegnete e servite. Vini di accompagnamento: Montello Colli Asolani Prosecco “Spumante” DOC, Cinque Terre DOC, Asprino Di Aversa “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefali da porzione
- aceto di vino
- 30g di burro
- 1/2 cucchiaio di maizena
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cefalo In Cartoccio All'aneto
- Cefalo Al Prezzemolo
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Cefali Al Forno
- Tinca Ripiena

Cefalo Alla Griglia

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

Pulire il cefalo, lavarlo e aprirlo a metà. Condirlo internamente con un trito di rosmarino e prezzemolo, olio, sale e pepe. Richiuderlo, legarlo e tenerlo a marinare per 30 minuti in olio e rosmarino. Cuocerlo su una griglia rovente irrorandolo con la marinata. Quando è ben cotto levarlo dal fuoco e posarlo su un piatto da portata.
Eliminare il filo e guarnire con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cefalo da 800 g
- 1 rametto di rosmarino
- prezzemolo tritato
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cefalo Lessato Con Patate
- Cefalo Farcito
- Cefalo Al Cartoccio Con Gamberetti
- Cefalo In Graticola
- Cefalo Con Zucchine

Cefalo Con Zucchine

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

Pulite il pesce, privatelo delle branchie, svuotatelo, squamatelo, lavatelo e asciugatelo con delicatezza.
Ungete una teglia con l'olio e adagiatevi il pesce.
Mondate le zucchine, eliminate le due estremità, lavatele con cura, tagliatele a fettine e disponetele tutt'intorno al pesce; irrorate con olio, salate e pepate; spolverizzate quindi con il prezzemolo tritato finemente.
Mettete in forno e cuocete a calore moderato (200 gradi) per 45 minuti circa, rigirando di tanto in tanto le zucchine con delicatezza.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cefalo di 1000 g
- 200g di zucchine
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cefalo Lessato Con Patate
- Cefalo Ai Funghi
- Cefalo Alla Griglia
- Cefalo In Graticola
- Cefalo Al Cartoccio Con Gamberetti

Cefalo Farcito

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

Rosolare per 3 minuti 2 cucchiai di scalogno tritato e 2 cucchiai di peperone tritato in 30 g di burro. Unirvi 1 pomodoro pelato e privato dei semi e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Salare, pepare e con questo composto farcire il pesce pulito e eviscerato. Porre il pesce farcito in una teglia da forno imburrata, porvi accanto 1 cipolla tritata e 1 peperone verde affettato, bagnare con 1 bicchierino di vino secco e 1 cucchiaio di succo di limone.
Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiai di scalogno tritato
- 2 cucchiai di peperone tritato
- 30g di burro
- 1 pomodoro pelato privato dei semi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- cefalo
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde affettato
- 1 bicchierino di vino secco
- 1 cucchiaio di succo di limone

Ricette simili

- Pesce Farcito
- Merluzzo Farcito
- Dentice Farcito
- Pescado Relleno
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde

Cefalo In Cartoccio All'aneto

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Pulite i cefali, lavateli e asciugateli. Conditeli internamente con un pizzico di sale, di pepe e un po' di aneto.
Ritagliate quattro quadrati di carta d'alluminio, su ciascuno deponete un pesce, cospargeteli con un po' di cipolla e aglio tritati, adagiatevi sopra alcune fettine di limone, spruzzate il vino bianco e un cucchiaino di brandy.
Chiudete i cartocci, passateli in forno preriscaldato a 200 gradi per 10 minuti circa.
Ritirate e aprite il cartoccio al momento di portarlo a tavola. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Orvieto “Classico” DOC, Corvo Bianco VdT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefali da porzione
- 1 limone
- 4 ciuffi di aneto
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di brandy
- 1 cipolla
- aglio
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Cefalo Al Prezzemolo
- Cefalo All'aceto
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Trota Con Funghi E Cozze

Cefalo In Graticola

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

Di dimensioni variabili dai 30 ai 70 centimetri, con un corpo affusolato, ricoperto di squame fitte e non facili da asportare. I colori vanno dal grigio scuro del dorso fino al bianco argenteo del ventre, con riflessi dorati a seconda della specie. Le più importanti dal punto di vista gastronomico sono cinque: 'volpina', 'dorato', 'bosega', 'calamita', 'verzelata'. Se pescato in mare aperto avrà carni di buon sapore; se in prossimità di fiumi avrà sentore di fango. Ha generalmente carni sode, semigrasse, con poche spine. Le sue parti più pregiate sono il fegato e le ovaie: con queste viene preparata la bottarga. 700 g di prodotto danno 727 calorie.

Mettete le fette di pesce su un piatto e irroratele d'olio, spolverizzatele con sale, pepe e origano e lasciatele marinare per circa un'ora. Trascorso questo tempo, ponete sul fuoco una graticola e, quando sarà ben calda, sistematevi sopra le fette di cefalo. Cuocetele bene e lentamente da ambo le parti. Nel frattempo mettete il rimanente olio in una tazza, unite il prezzemolo tritato il succo di un limone, sale e pepe e con una forchetta sbattete accuratamente. Appena le trance di pesce saranno cotte, disponetele su un piatto da portata, irroratele con la salsina preparata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di cefalo (fette da 800 g)
- 80g di olio d'oliva
- 1 manciata di prezzemolo
- origano
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cefalo Alla Griglia
- Cefalo Lessato Con Patate
- Cefalo Con Zucchine
- Cefalo Al Cartoccio Con Gamberetti
- Cefalo Farcito

Cefalo Lessato Con Patate

Secondo di pesce a base di cefalo

Ricetta

Nettare il cefalo e cuocerlo in semplice acqua salata (10 g di sale per ogni litro d'acqua).
Lessare le patate a parte in acqua salata. Cotto al punto giusto, mettere il cefalo in un piatto di servizio e guarnirlo con le patate.
Passare a parte la salsetta

Ingredienti per 4 persone

- 1 cefalo di 1000 g
- 300g di patate piccole e tagliate in pezzi
- per la salsetta:
- olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Con Olive E Patate
- Polipo Ubriaco
- Cefalo Con Zucchine
- Cefalo Farcito
- Cefalo Alla Griglia

Cefalo Ripieno In Salsa D'olive

Secondo di pesce a base di cefali

Ricetta

Eviscerate i pesci, squamateli, lavateli e asciugateli. Farciteli con una fetta di pancetta e una foglia di salvia, salate e pepate leggermente. In un tegame insaporite un battuto di prezzemolo e alcune foglie di salvia con un po' d'olio.
Fate raffreddare, unitevi i pesci, alzate la fiamma e cuocete a recipiente coperto 5-6 minuti per parte.
Spruzzate con il vino e fate evaporare per 10 minuti.
Aggiungete nel tegame le olive snocciolate e tritate, mescolate 2 minuti e servite caldo. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Tocai DOC, Bolgheri Bianco DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cefali da porzione
- 4 fette di pancetta
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- salvia
- 10 olive verdi
- 10 olive nere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Alla Provenzale
- Orata Alle Olive
- Carpa Alle Olive
- Cefalo In Cartoccio All'aneto
- Orata Con Le Olive E Le Patate

Cernia Ai Fiori Di Zucca

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Spuntate e tagliate le zucchine a julienne con la mandolina (cioè a bastoncini).
Appoggiate i filetti di pesce su un tagliere, salateli e pepateli a piacere, distribuitevi sopra parte delle zucchine preparate. Arrotolateli quindi su se stessi, in modo da formare degli involtini che legherete con del filo da cucina, e rosolateli in una casseruola con il burro e l'aglio.
Salate e pepate a piacere, bagnate con il latte e portate a ebollizione a fuoco vivace.
Abbassate poi la fiamma e cuocete per 15 minuti.
Aggiungete lo zafferano sciolto in poca acqua e continuate la cottura per altri 5 minuti.
Private intanto i fiori di zucca dei gambi e dei pistilli e tagliateli in quattro pezzi. Trascorso il tempo di cottura indicato, mettete da parte gli involtini, aggiungete al fondo di cottura i fiori e le zucchine rimaste e lasciateli cuocere a fuoco vivace per 2-3 minuti.
Servite gli involtini subito ben caldi con le verdure preparate. La cernia è un pesce pregiato e molto apprezzato per la qualità della sua carne. Per le sue grosse dimensioni, viene cucinata spesso a tranci.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di cernia di 150g ognuno
- 12 di fiori di zucca
- 2 zucchine novelle
- 1 bustina di zafferano
- 30g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 50 cl di latte
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive
- Aragosta Alle Due Salse
- Filetti Di Cernia All'arancia
- Capesante In Foglie Di Porro
- Merluzzo In Salsa D'acciuga

Cernia Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Ungere abbondantemente 4 fogli di alluminio, disporre su ciascuno un trancio di cernia, spolverizzare con gli aromi, irrorare con olio, salare poco, pepare e coprire con rondelle di limone.
Chiudere i cartocci e cuocere in forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti.
Servire caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di cernia
- aromi per arrosti
- olio d'oliva
- poco di sale
- pepe
- limone

Varianti

- Cernia Al Cartoccio (2)

Ricette simili

- Cernia Al Forno
- Cernie Fritte
- Cernia All'avocado
- Cernia Saporita
- Pasticcio Di Pesce

Cernia Al Cartoccio (2)

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Stendete un foglio di carta d'alluminio sul tavolo e appoggiatevi il pesce. Salatelo, pepatelo, introducete un rametto di rosmarino; innaffiatelo abbondantemente con olio e succo di limone sbattuti insieme, cospargetelo con prezzemolo tritato.
Chiudete il cartoccio, posatelo su una teglia e mettetelo in forno caldo. Il tempo di cottura è in media di 15 minuti ogni mezzo chilo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cernia di 1000 g
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- Cernia Al Cartoccio

Ricette simili

- Pesce Ai Pinoli
- Cernia All'avocado
- Branzino Al Cartoccio
- Triglia Al Cartoccio
- Orata Al Cartoccio

Cernia Al Forno

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Pulite con cura la cernia, evisceratela e asciugatela.
Mettete in una pirofila tre cucchiai d'olio. Adagiatevi il pesce salato e pepato dentro e fuori. Spennellatelo con abbondante olio, bagnatelo con un bicchiere di vino bianco e spruzzatelo con il succo di mezzo limone filtrato al colino.
Passate il recipiente in forno preriscaldato a 180 gradi e lasciate cuocere per un quarto d'ora.
Aggiungete due cucchiai di capperi interi e il peperoncino spezzettato. Vini di accompagnamento: Soave “Classico” DOC, Bolgheri Bianco DOC, Nuragus Di Cagliari DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cernia da 1000 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1/2 di limone
- 1 peperoncino rosso
- 2 cucchiai di capperi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Cernia Al Forno (2)

Ricette simili

- Cernia Saporita
- Luccio Alla Bolsenese
- Pasticcio Di Pesce
- Pasticcio Di Pesce (2)
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi

Cernia Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate riscaldare l'olio e rosolare l'aglio precedentemente sbucciato e sciacquato sotto l'acqua corrente. Subito dopo, aggiungete i pomodori lavati con cura e tagliati a metà, l'origano, le olive nere e aggiungete una presa di sale.
Mescolate bene il tutto e lasciate cuocere per circa 15 minuti a fiamma bassa, coprendo la padella con della carta alluminio. Infine, quando il sughetto sarà pronto, aggiungete i filetti di cernia (sciacquati con cura e sgocciolati) che lascerete cuocere per 15 minuti.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di cernia
- pomodori a ciliegina
- olive nere
- origano
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- sale

Varianti

- Cernia Al Forno

Ricette simili

- Cernia Alle Olive
- Cernia Al Limone
- Pescado Borracho
- Dentice Alla Veneta
- Branzino All'isolana

Cernia Al Limone

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Infarinate leggermente le trance di cernia. In un tegame fate scaldare a fuoco basso due cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata molto finemente.
Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a dadini e uniteli alla cipolla.
Mescolate e fate insaporire per 10 minuti a calore medio.
Aggiungete le trance di pesce, un po' d'acqua calda e le olive snocciolate.
Regolate sale e pepe.
Cuocete a fuoco basso e a recipiente coperto per 30 minuti circa.
Scoprite, se il sugo di cottura fosse troppo liquido lasciate evaporare l'eccedenza alzando un poco la fiamma.
Disponete il tutto su un piatto da portata caldo e servite. Vini di accompagnamento: Trentino Riesling Italico DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di cernia
- 400g di pomodori perini
- 150g di olive verdi (o olive nere)
- 1 cipolla
- farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Cernia Al Limone (2)

Ricette simili

- Cernia Alle Olive
- Cernia Al Forno (2)
- Aguglia Alla Sicula
- Orata Alle Olive
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive

Cernia Al Limone (2)

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

La cernia è un ottimo pesce; carne soda e delicata e magra, con poche lische. Ideale per la cottura in forno o la cartoccio. I due chili sono per 4 persone, ovviamente con un pesce più piccolo bisogna prestare attenzione al tempo di cottura. La preparazione è molto semplice. Una volta pulito il pesce, (dalla squame e dalle interiora, mantenendo testa e coda), va lavato e asciugato.
Sbucciare i due limoni e tagliarli a fettine sottili.
Mettere le fettine così ottenute su di un foglio da forno.
Aggiungere un filo di olio e adagiarvi sopra il pesce. Un po' di sale e un po' di pepe, alloro e salvia e poi in forno caldo a 180 gradi. Dopo circa 15 minuti togliere dal forno, irrorare con mezzo bicchiere di vino bianco, e chiudere la carta facendo una specie di cartoccio.
Rimettere in forno per altri 30 minuti (attenzione però come già detto alla dimensione del pesce). A cottura ultimata disporlo su di un piatto di portata e decorare con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cernia di 2000 g
- 3 limoni
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- salvia
- sale
- pepe

Varianti

- Cernia Al Limone

Ricette simili

- Pesce Ai Pinoli
- Cernia Al Forno
- Huanchinango In Verde
- Dentice In Verde
- Cernia Saporita

Cernia All'arancia

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Lasciate marinare la cernia pulita e lavata in olio e rosmarino per qualche ora.
Scolate e disponete il pesce in una pirofila, salate, cospargete di grani di pepe rosso e foglie di rosmarino e passate in forno caldo.
Portate il pesce a cottura bagnandolo di tanto in tanto con il suo sugo. Poco prima di spegnere irrorate la cernia con il succo filtrato dell'arancia e lasciate in forno ancora qualche minuto.
Servite la cernia ben calda bagnandola con il suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cernia in trancio
- 1 arancia
- 2 rametti di rosmarino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe rosso in grani

Ricette simili

- Stocco Alle Erbe
- Cernie Fritte
- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso
- Filetto Di Cernia Con Spinaci E Fagottini Alle Erbe
- Stracotto Di Tonno

Cernia All'avocado

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Mettete in una pentola due litri d'acqua, lo scalogno tagliato a fettine, la carota a rondelle, una costa di sedano a pezzetti, uno spicchio d'aglio intero, un ciuffetto di prezzemolo, un rametto di timo, il succo del limone, quattro grani di pepe, un pizzico di sale.
Fate bollire e cuocete, a pentola coperta e a fiamma bassa, per circa mezz'ora.
Togliete il recipiente dal fuoco e fate raffreddare.
Immergete il pesce eviscerato e lavato nella pentola del brodo, ponete di nuovo sul fuoco, portate a leggero bollore e cuocete, sempre a fiamma bassa, per 30 minuti.
Sgocciolate la cernia, eliminate le pinne, ma lasciate intatte testa e coda. Fatela raffreddare, poi tenetela in frigorifero almeno 3 ore. Poco prima di servire a tavola preparate la salsa: sbucciate gli avocado, tagliateli a metà, eliminate i noccioli e frullate la polpa con alcuni cucchiai d'olio, quattro cucchiai di succo di limone, la cipolla tritata, sale e pepe. La salsa deve risultare della consistenza di una maionese. Se è troppo densa allungatela con altro succo di limone.
Disponete il pesce sul piatto da portata, spalmatelo con un po' di salsa all'avocado lasciando scoperte testa e coda, guarnite il resto con fettine di limone e foglie di prezzemolo.
Servite con la restante salsa a parte. Vini di accompagnamento: Trento “Spumante Brut” DOC, Velletri Bianco “Spumante” DOC, Martina Franca “Spumante” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cernia da 1000 g
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 rametto di timo
- 4 grani di pepe nero
- 1 pizzico di sale
- 1 limone
- per la salsa:
- 2 avocado
- 1 limone
- 1/2 di cipolla
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Profumato
- Branzino Ubriaco (2)
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Cernia Al Cartoccio (2)
- Trota Alla Ducale

Cernia Alle Olive

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Infarinate leggermente le trance di cernia. In un tegame fate scaldare a fuoco basso due cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla tritata molto finemente.
Sbollentate i pomodori, spellateli, eliminate i semi, tagliateli a dadini e uniteli alla cipolla.
Mescolate e fate insaporire per 10 minuti a calore medio.
Aggiungete le trance di pesce, un po' d'acqua calda e le olive snocciolate.
Regolate sale e pepe.
Cuocete a fuoco basso e a recipiente coperto per 30 minuti circa.
Scoprite, se il sugo di cottura fosse troppo liquido lasciate evaporare l'eccedenza alzando un poco la fiamma.
Disponete il tutto su un piatto da portata caldo e servite. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Frascati “Secco” DOC, Lizzano Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di cernia
- 400g di pomodori perini
- 150g di olive verdi (o olive nere)
- 1 cipolla
- farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cernia Al Limone
- Cernia Al Forno (2)
- Aguglia Alla Sicula
- Orata Alle Olive
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive

Cernia Con Purè

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Insaporite i filetti di cernia con olio, sale e pepe.
Lessate le patate, pelatele, passatele allo schiacciapatate; salate e amalgamatevi 4 tuorli e due albumi.
Dividete il composto in due; imburrate una teglia disponetevi metà passato di patate, distribuitevi sopra il pesce e coprite con il resto del passato.
Fate dorare in forno a 170 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di cernia
- 1000g di patate
- 4 uova
- prezzemolo
- pepe bianco
- sale
- 15g di burro
- olio d'oliva

Ricette simili

- Cernie Fritte
- Cernia Farcita Al Forno
- Pasticcio Di Pesce (2)
- Pasticcio Di Pesce
- Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive

Cernia Farcita Al Forno

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Fate rinvenire i funghi in acqua tiepida e pulite la cernia.
Fate ammorbidire in acqua tiepida la mollica di pane, quindi strizzatela e mettetela in una terrina.
Sgocciolate gli scampi dal loro liquido di conserva e tritateli finemente; lavate, strizzate e tritate grossolanamente i funghi; grattugiate il parmigiano.
Unite questi ingredienti alla mollica di pane insieme con le uova, una presa di sale, un pizzico di pepe e uno di noce moscata grattugiata.
Rimestate gli ingredienti con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un composto omogeneo.
Farcite la cernia con questo composto e legatela. Adagiatela quindi in una pirofila imburrata, insaporitela con una presa di sale e un pizzico di pepe e cuocetela in forno caldo, a 200 gradi, per 1 ora, irrorandola di tanto in tanto con il vino bianco. Trascorso il tempo stabilito, liberate il pesce dalla legatura e accomodatelo sul piatto da portata; irroratelo con il fondo di cottura e servitelo subito.

Ingredienti per 4 persone

- 60g di funghi secchi
- 1 cernia da 1000 g
- 1 panino raffermo
- 50g di scampi in vasetto
- 50g di formaggio parmigiano
- 2 uova
- sale
- pepe
- 1 pizzico di noce moscata
- 50g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco

Ricette simili

- Conchiglie Di Pesce
- Cozze Ripiene (2)
- Cernia Al Forno
- Pasticcio Di Pesce (2)
- Trota Alla Ducale (2)

Cernia Saporita

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Infarinate leggermente la cernia. Mettetela a cuocere al forno in una pirofila con 3 cucchiai di olio; lasciate levare il bollore e poi bagnate il pesce con il vino bianco e il succo di mezzo limone; regolate il sale e lasciate sobbollire una decina di minuti.
Tritate grossolanamente i capperi insieme alle acciughe diliscate e dissalate e aggiungeteli alla cernia.
Continuate la cottura a calore moderato per trenta minuti circa. Servitela con il suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cernia
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 di limone
- 2 cucchiai di capperi
- 2 acciughe
- sale

Ricette simili

- Cernia Al Forno
- Pasticcio Di Pesce
- Pasticcio Di Pesce (2)
- Sgombri Alle Acciughe
- Baccalà Con Olive E Capperi

Cernie Fritte

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Lavate il pesce, scolatelo per circa 15 minuti, asciugatelo su fogli di carta assorbente ed infarinatelo. Immergetelo nel battuto d'uova salato e pepato. Giratelo da entrambe le parti e trasferitelo su un piatto piano da portata cosparso di pangrattato.
Premete bene con le mani, affinché, la panatura sia uniforme ed infine friggetelo in olio ben caldo fino a dorarlo. Servitelo caldo e croccante, accompagnato da una spruzzatina di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di cernia
- farina
- 2 uova
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- 1 spruzzatina di succo di limone

Ricette simili

- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Cozze Gratinate In Forno
- Salmone Alla Griglia
- Aguglie In Graticola
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade

Cestino Di Sogliola Farcito

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Usando il pelapatate, pelate i peperoni, quindi privateli del picciolo, dei semi, riduceteli a quadrotti, fateli stufare in padella, con un filo d'olio, uno scalogno tritato, un pizzico di sale, un mestolino di brodo vegetale, quindi frullateli aggiungendo 2 cucchiaiate d'olio: otterrete una salsina semidensa.
Spellate, sfilettate le sogliole e dividete ogni filetto a metà per il lungo (in tutto 32 filettini).
Coprite il fondo di un cestello per la cottura a vapore con alcune foglie di lattuga; mettete nel centro un tagliapasta di cm 7 di diametro e sistematevi all'interno gli 8 filetti di una sogliola, incrociandoli e facendoli debordare.
Cuocete a vapore per 12 minuti circa, togliete il tagliapasta e i filetti di pesce, riuniti insieme, formeranno un cestino. Preparatene altri tre, nello stesso modo, usando il pesce rimasto.
Sistemate i cestini di sogliola nei piatti da porzione, farciteli con la salsa di peperone, distribuendola equamente, guarniteli con un trito finissimo di timo, prezzemolo e buccia di limone, quindi serviteli.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di peperoni rossi
- 4 sogliole
- scorza di limone
- prezzemolo
- timo
- alcune foglie di insalata lattuga
- 1 scalogno
- 1 mestolino di brodo vegetale
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Sogliola
- Sogliole Con Verdure
- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)
- Palombetto Alla Lattuga

Cetrioli Al Tonno Fresco

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Lavate e tagliate a metà per lungo i cetrioli, scalzate con un coltellino la polpa, quindi tritatela e unitela alla polpa dei pomodori spellati e tagliati a dadini: fate rosolare il tutto con poco olio insieme al cipollotto affettato e allo spicchio d'aglio spellato e schiacciato.
Aggiungete il tonno spezzettato e i capperi dissalati.
Cuocete per 5 minuti.
Aggiustate di sale.
Sistemate i cetrioli in una padella leggermente unta, riempiteli con il tonno e il suo sugo e cospargeteli con il prezzemolo.
Mettete 2 cucchiai di brodo sul fondo del recipiente, coprite con un coperchio e cuocete a fuoco moderato per 15/20 minuti.

Ingredienti per 2 persone

- 2 cetrioli
- 3 pomodori
- 250g di tonno fresco
- prezzemolo
- 1 cipollotto
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di capperi sotto sale
- olio d'oliva extra-vergine
- brodo
- sale

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Gamberi Marinati Ai Fichi
- Razza Con I Capperi
- Seppioline Otello
- Coregoni Alla Moda Del Garda

Cicale Farcite

Secondo di pesce a base di cicale di mare

Ricetta

La stagione ideale per consumare le cicale è la primavera, quando i crostacei sono ricchi di corallo.
Lavate le cicale sotto l'acqua corrente e lasciatele sgocciolare su un canovaccio pulito; quindi incidetele lungo il dorso e allargate un po' l'apertura.
Fate rinvenire la mollica di pane in poca acqua tiepida; strizzatela e mettetela in una terrinetta.
Tritate molto finemente il prezzemolo e i filetti d'acciughe e mescolate entrambi con la mollica di pane, unendo tanto olio quando ne basta per ottenere un composto piuttosto consistente.
Distribuite il ripieno nelle cicale, inserendolo nelle aperture praticate, poi richiudete i gusci con la pressione delle mani.
Fate scaldare bene un paio di griglie.
Adagiate le cicale farcite sulle griglie roventi e cuocetele per 15 minuti a calore moderato, rivoltandole di tanto in tanto e regolandole di sale e di pepe. A cottura ultimata, disponete le cicale sul piatto da portata e servite caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di cicale di mare (canocchie)
- 100g di mollica di pane raffermo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 60g di filetti d'acciughe
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Cicale Di Mare
- Zuppa Di Canocchie
- Canocchie Alla Provenzale
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Guazzetto Di Pesce

Ciuppin

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Soffriggere in un coccio un trito d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, cipolla.
Irrorare di vino bianco e far sfumare.
Aggiungere pomodori a pezzetti e far sobbollire 10 minuti; allungare con acqua sufficiente ad avere consistenza semiliquida, salare ed unire il pesce pulito e squamato; cuocere finché si sfalda.
Togliere i tocchi di polpa e passare al setaccio, quindi rimettere sul fuoco; riunirvi la polpa, pepare e spruzzarvi origano. Dopo 5 minuti servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- dentice
- aglio
- carota
- sedano
- prezzemolo
- cipolla
- sale
- origano

Varianti

- Ciuppin (2)
- Ciuppin (3)
- Ciuppin (4)
- Ciuppin (5)

Ricette simili

- Dentice All'acqua Di Mare
- Dentice Brasato
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Trance Di Dentice Marinate
- Pirozski Al Pesce

Ciuppin (2)

Secondo di pesce a base di cappone

Ricetta

Soffriggere in un coccio un trito d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, cipolla.
Irrorare di vino bianco e far sfumare.
Aggiungere pomodori a pezzetti e far sobbollire 10 minuti; allungare con acqua sufficiente ad avere consistenza semiliquida, salare ed unire il pesce pulito e squamato; cuocere finché si sfalda.
Togliere i tocchi di polpa e passare al setaccio, quindi rimettere sul fuoco; riunirvi la polpa, pepare e spruzzarvi origano. Dopo 5 minuti servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- cappone
- aglio
- carota
- sedano
- prezzemolo
- cipolla
- sale
- origano

Varianti

- Ciuppin
- Ciuppin (3)
- Ciuppin (4)
- Ciuppin (5)

Ricette simili

- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Dentice All'acqua Di Mare
- Brodetto Alla Romagnola
- Agoni Al Pomodoro
- Pesce Al Pomodoro (2)

Ciuppin (3)

Secondo di pesce a base di sarago

Ricetta

Soffriggere in un coccio un trito d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, cipolla.
Irrorare di vino bianco e far sfumare.
Aggiungere pomodori a pezzetti e far sobbollire 10 minuti; allungare con acqua sufficiente ad avere consistenza semiliquida, salare ed unire il pesce pulito e squamato; cuocere finché si sfalda.
Togliere i tocchi di polpa e passare al setaccio, quindi rimettere sul fuoco; riunirvi la polpa, pepare e spruzzarvi origano. Dopo 5 minuti servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- sarago
- aglio
- carota
- sedano
- prezzemolo
- cipolla
- sale
- origano

Varianti

- Ciuppin
- Ciuppin (2)
- Ciuppin (4)
- Ciuppin (5)

Ricette simili

- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Dentice All'acqua Di Mare
- Sarago Aromatico
- Brodetto Alla Romagnola
- Agoni Al Pomodoro

Ciuppin (4)

Secondo di pesce a base di gallinella

Ricetta

Soffriggere in un coccio un trito d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, cipolla.
Irrorare di vino bianco e far sfumare.
Aggiungere pomodori a pezzetti e far sobbollire 10 minuti; allungare con acqua sufficiente ad avere consistenza semiliquida, salare ed unire il pesce pulito e squamato; cuocere finché si sfalda.
Togliere i tocchi di polpa e passare al setaccio, quindi rimettere sul fuoco; riunirvi la polpa, pepare e spruzzarvi origano. Dopo 5 minuti servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- gallinella
- aglio
- carota
- sedano
- prezzemolo
- cipolla
- sale
- origano

Varianti

- Ciuppin
- Ciuppin (2)
- Ciuppin (3)
- Ciuppin (5)

Ricette simili

- Caciucco (3)
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Dentice All'acqua Di Mare
- Brodetto Alla Romagnola

Ciuppin (5)

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Soffriggere in un coccio un trito d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, cipolla.
Irrorare di vino bianco e far sfumare.
Aggiungere pomodori a pezzetti e far sobbollire 10 minuti; allungare con acqua sufficiente ad avere consistenza semiliquida, salare ed unire il pesce pulito e squamato; cuocere finché si sfalda.
Togliere i tocchi di polpa e passare al setaccio, quindi rimettere sul fuoco; riunirvi la polpa, pepare e spruzzarvi origano. Dopo 5 minuti servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- scorfano
- aglio
- carota
- sedano
- prezzemolo
- cipolla
- sale
- origano

Varianti

- Ciuppin
- Ciuppin (2)
- Ciuppin (3)
- Ciuppin (4)

Ricette simili

- Caciucco (3)
- Brodetto Alla Romagnola
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Dentice All'acqua Di Mare
- Pesce Al Pomodoro (2)

Clam Chowder (stufato Di Vongole Giganti)

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Sbucciate le patate con l'apposito attrezzo e riducetele a cubetti minuti; tagliate il pancarré, il filetto e la pancetta a dadini.
Lavate a lungo le conchiglie sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzola dura, quindi apritele con un coltello robusto e raccogliete in una terrina il liquido che fuoriesce.
Staccate i frutti dai gusci e tritateli grossolanamente.
Fate rosolare la pancetta in una casseruola, a calore moderato, per 4-5 minuti, quindi unite gli altri ingredienti, disponendoli a strati: cominciate con le patate e proseguite con i dadini di filetto di maiale e di pancetta, la cipolla tagliata a brunoise, il mais e, in ultimo, i molluschi con il loro liquido filtrato.
Cospargete ogni strato con una presa di sale e una macinata di pepe. Ogni volta che aggiungete un ingrediente, scuotete la casseruola in modo che non si formino spazi vuoti fra i vari strati e la preparazione possa cuocere uniformemente.
Distribuite i dadini di pancarré sulla preparazione, quindi versate il latte in modo da coprire completamente tutti gli ingredienti.
Coprite la casseruola, mettetela nel forno preriscaldato (200 gradi) e lasciatela cuocere per 20 minuti. Il Clam Chowder è una via di mezzo tra la zuppa e lo stufato, pertanto gli ingredienti devono risultare ben cotti ma ancora sodi, in modo da poterli distinguere, mentre il fondo di cottura deve essere piuttosto denso ma non asciutto.
Servite il Clam Chowder ben caldo insieme a fette di pane bianco. --- Si tratta di un piatto tradizionale americano e, come spesso avviene per questo tipo di preparazioni, ne esistono molteplici versioni. Oltre alle vongole giganti, chiamate "clam chowder", vi sono alcuni ingredienti base che ricorrono in tutte le ricette, ossia le cipolle, le patate e un salume affumicato, che può essere pancetta o prosciutto. Volendo rendere il piatto particolarmente delicato, è possibile sostituire parte del latte con la panna.

Ingredienti per 12 persone

- 24 di vongole giganti quahong (chowder clams)
- 100g di brunoise di cipolla
- 300g di patate
- 250g di filetto di maiale affumicato
- 100g di pancetta affumicata
- 250g di chicchi di mais
- sale
- pepe
- 1 fetta di pancarré
- 75 cl di latte

Ricette simili

- Cozze Affogate
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetti In Fricassea
- Luccio All'antica

Cocktail Di Acciughe

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Eviscerare e spinare le 12 acciughe. Disporle su un piatto e coprirle con l'aceto. Farle marinare per 30 minuti. Quindi asciugarle e tritarle.
Dividere il trito di acciughe in 4 coppe e condirle con un composto di 4 cucchiai di cipolla fresca grattugiata e 2 cucchiai di capperi sotto aceto tritati. In ogni coppa versare 1 tuorlo di uovo freschissimo.
Condire con sale e pepe.
Guarnire con foglie di crescione e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di acciughe freschissime
- aceto di vino
- cipolla
- capperi
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe
- foglie di crescione

Ricette simili

- Luccio In Salsa
- Alici Marinate (4)
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia
- Cappon Magro (2)
- Sarde Fritte

Cocktail Di Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lessare in acqua bollente salata i gamberetti e scolarli dopo 5 minuti.
Unire ai gamberetti due cucchiai di maionese, tre cucchiai di salsa rubra, un cucchiaino di salsa Worcester, un bicchierino di brandy o cognac, sale e un po' di succo di limone.
Mescolare tutto con delicatezza in modo che la salsa prenda bene i gamberetti e li colori a dovere.
Coprire il fondo di una coppa da antipasti con alcune foglie di insalata ben lavate ed asciugate e versarvi sopra il composto ottenuto.
Mescolare ora con delicatezza il cucchiaino di curry alla panna, in modo che ne risulti una salsa colorata omogeneamente.
Versare questa salsa sui gamberetti nelle coppe e poi porle in frigo, nella zona meno fredda. Prima di servire guarnire a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di gamberetti
- 1 tubetto di maionese
- salsa rubra
- salsa worcester
- 1 bicchierino di brandy (o cognac)
- sale
- limone
- foglie di insalata
- 50 cl di panna fresca
- 1 cucchiaino di curry

Varianti

- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa

Ricette simili

- Gamberetti Flambè
- Cubetti Di Merluzzo
- Cocktail Di Gamberi
- Aragostine Alla Matador
- Delizie Di Trota

Cocktail Di Gamberetti (2)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lavate accuratamente i gamberetti sotto l'acqua corrente.
Lavate bene tutte le erbe aromatiche, chiudetele in un sacchetto di garza e mettetele in una pentola piena a tre quarti di acqua.
Ponete al fuoco. Quando l'acqua bolle, salatela e fatela bollire lentamente per qualche minuto, con l'aggiunta di qualche granello di pepe; poi buttatevi i gamberetti. Dopo 5 minuti, scolate i crostacei, sgusciateli con cura e lasciateli raffreddare.
Lavorate con una forchetta, in una terrina, i tuorli; quando saranno sbriciolati, insaporiteli con sale e pepe e unitevi pian piano, sempre mescolando, prima l'olio e poi il succo di limone.
Lavorate il composto, finché avrà la consistenza di una crema. A questo punto aggiungetevi il ketchup, il cognac e la panna.
Mondate la lattuga.
Lavate e asciugate delicatamente le foglie più larghe e più belle e usatele per foderare una insalatiera, oppure quattro coppette singole.
Disponete i gamberetti sull'insalata e coprite con la salsa.
Tenete in frigorifero per almeno 1 ora, prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 850g di gamberetti
- 2 foglie di alloro
- 1 rametto di maggiorana
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe in grani
- 2 tuorli d'uovo sodo
- pepe in polvere
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 di limone (succo)
- 1 cucchiaio di ketchup
- 2 cucchiai di cognac
- 2 cucchiai di panna
- 1 cespo di insalata lattuga

Varianti

- Cocktail Di Gamberetti
- Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa

Ricette simili

- Granseola Alla Torcello
- Astici Con Salsa Rosa
- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa (2)
- Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa
- Insalata Di Sogliola

Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Prendiamo il cespo di lattuga togliamo le foglie verdi, laviamo accuratamente il cuore di foglie chiare. Dopo averlo fatto asciugare bene, lo tagliamo a fettine sottili, lo adagiamo in 4 coppe da champagne, facendo un letto molto morbido.Dopo aver scolato ed asciugato i gamberetti li mettiamo sopra la lattuga dividendoli in parti uguali. Ora passiamo alla preparazione della maionese: sbattiamo i tuorli d'uovo con uno sbattitore elettrico, o robot, con un pizzico di sale, aggiungiamo l'olio a filo, affinché non sia incorporato tutto, aggiungere il ketchup, quando la salsa si presenterà del colore desiderato, aggiungere la panna da cucina. Versiamo la salsa rosa sopra i gamberetti coprendo molto bene il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti al naturale
- 1 cuore di insalata lattuga
- 3 tuorli d'uovo
- 50 cl di olio di semi
- sale
- pepe
- ketchup
- panna da cucina
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa (2)
- Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Astici Con Salsa Rosa

Cocktail Di Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Sciogliete il burro in una padella, aggiungete il succo di limone, sale, tabasco e i gamberi.
Mescolate in modo che tutti gli ingredienti siano ben amalgamati e fate cuocere per cinque minuti fino a quando i gamberi sono diventati rosa. Lasciarli raffreddare e condirli con la salsa che avrete ottenuto mescolando bene tutti gli ingredienti sopraelencati.
Servite in coppette decorando con un po' di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberi sgusciati (bene anche surgelati)
- 40g di burro
- 3 cucchiai di succo di limone
- sale
- tabasco
- per la salsa:
- 250g di maionese al limone
- 3 cucchiai di tomato
- ketchup
- 1 cucchiaio di panna liquida
- salsa worcester

Varianti

- Cocktail Di Gamberi (2)
- Cocktail Di Gamberi E Rucola
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa

Ricette simili

- Aragosta In Bellavista
- Zucchine Ai Gamberetti
- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti
- Gamberetti Flambè

Cocktail Di Gamberi (2)

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Preparare un letto di striscioline di lattuga, lessare (poco) i gamberi. Quando sono freddi condirli con una salsa 'americana' fatta mescolando: due cucchiai di maionese, uno di panna da cucina, uno di Ketchup, uno di brandy, qualche goccia di Tabasco, sale, pepe.
Mescolare con pezzetti di avocado, poi disporli sulla lattuga.

Ingredienti per 4 persone

- gamberi
- alcuni pezzetti di avocado
- 2 cucchiai di maionese
- 1 cucchiaio di panna da cucina
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaio di brandy
- alcune gocce di tabasco
- sale
- pepe

Varianti

- Cocktail Di Gamberi
- Cocktail Di Gamberi E Rucola
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa

Ricette simili

- Zucchine Ai Gamberetti
- Insalata Di Granchio
- Granchio Con Avocado
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa
- Gamberetti Flambè

Cocktail Di Gamberi E Rucola

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Pulite le foglie di lattuga, apritele e usatele per foderare 4 coppette di vetro.
Dividete sulla lattuga la rucola tagliata finemente, la salsa cocktail e i gamberetti.
Spruzzate col succo di limone e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di gamberetti precotti
- 8 foglie di insalata lattuga
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 limone (succo)
- 8 cucchiai di salsa cocktail

Ricette simili

- Capesante In Insalata
- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti
- Gamberetti Alla Rucola (2)
- Gamberetti Alla Rucola
- Astici Con Salsa Rosa

Cocktail Di Gamberi Hawaiano

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Fate lessare per pochi minuti i gamberetti ancora surgelati in acqua bollente salata; scolateli e fateli raffreddare, mettendoli in una terrina. Unitevi la polpa del mango ridotta a dadini e le banane tagliate a fettine e dimezzate.
Preparate la maionese e mescolatela con la panna, il Mango Chutney, lo zucchero, il brandy e la salsa Tabasco: versate due terzi di questo miscuglio sul composto di gamberi, rimestando bene.
Distribuite poi il cocktail in quattro coppe di cristallo rivestite con le foglie di lattuga ben lavate e asciugate e versate sulla superficie del composto la salsa rimasta.
Servite l'antipasto ben fresco.

Ingredienti per 4 persone

- 260g di gamberetti surgelati
- sale
- 1 mango piccolo
- 2 banane
- 1 tazzina di maionese
- 3 cucchiai di panna da cucina
- 1 cucchiaio di mango-chutney
- 1 presa di zucchero
- 1 cucchiaio di brandy
- 1 spruzzo di tabasco
- alcune foglie di insalata lattuga

Ricette simili

- Salmone Marinato All'aneto Di Mario
- Cocktail Di Gamberi (2)
- Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa
- Insalata Di Mare (2)
- Granceola Con Maionese

Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Prendiamo il cespo di lattuga togliamo le foglie verdi, laviamo accuratamente il cuore di foglie chiare. Dopo averlo fatto asciugare bene, lo tagliamo a fettine sottili, lo adagiamo in 4 coppe da champagne, facendo un letto molto morbido.Dopo aver scolato ed asciugato i gamberi li mettiamo sopra la lattuga dividendoli in parti uguali. Ora passiamo alla preparazione della maionese: sbattiamo i tuorli d'uovo con uno sbattitore elettrico, o robot, con un pizzico di sale, aggiungiamo l'olio a filo, affinché non sia incorporato tutto, aggiungere il ketchup, quando la salsa si presenterà del colore desiderato, aggiungere la panna da cucina. Versiamo la salsa rosa sopra i gamberi coprendo molto bene il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberi al naturale
- 1 cuore di insalata lattuga
- 3 tuorli d'uovo
- 50 cl di olio di semi
- sale
- pepe
- ketchup
- panna da cucina
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa (2)
- Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Cocktail Di Gamberi (2)
- Gamberi E Olive All'arancia

Cocktail Di Granchio

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Sistemare i funghi affettati sottilmente in una coppa con il succo di limone.
Lessare per 25 minuti i fagiolini, scolarli e farli raffreddare, quindi tagliarli a pezzetti.
Tagliare a dadini i pomodori privati di buccia e semi.
Versare nella coppa i fagiolini e i pomodori e la polpa di granchio divisa in filamenti.
Condire con olio, sale e pepe.
Spolverizzare con l'erba cipollina tritata finemente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di granchio in scatola
- 400g di funghi
- 400g di fagiolini
- 2 pomodori
- erba cipollina
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Avocado Alla Polpa Di Granchio
- Lampuki Biz-zalza
- Medaglioni Di Aragosta
- Triglie All'erba Cipollina
- Insalata Di Razza

Cocktail Di Pesce Azzurro

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulire il pesce privandolo delle lische Cuocerlo in un brodetto preparato con acqua e vino in parti uguali e gli odori. A cottura ultimata farlo raffreddare. Dividerlo in piccoli pezzi eliminando le teste. Disporlo in coppette su un letto di lattuga tagliata a fili.
Condire con olio e limone. A piacere si può velare con della maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 25 cl di vino bianco
- 100g di carota
- 100g di cipolla
- 100g di sedano
- olio d'oliva
- limone
- maionese a piacere
- 1000g di sarde, acciughe, sgombri
- 2 cespi di insalata lattuga

Ricette simili

- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco
- Zuppa Di Calamari
- Sgombri Alle Acciughe
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Astici In Insalata Con Mazzancolle

Cocktail Di Pesce Spezzato

Secondo di pesce a base di rombo gigante

Ricetta

Tagliate il pesce a cubetti e fatelo marinare per qualche ora nel succo di limone.
Restringete lentamente l'aceto di vino bianco, le cipolle, l'aglio e aggiungete uno spruzzo d'acqua.
Mettete tutto in frigorifero.
Tagliate i pomodori privati di pelle e semi a cubetti della stessa dimensione del pesce e aggiungete il cerfoglio e i coriandoli tagliuzzati.
Togliete il pesce dal succo di limone e mescolate tutti gli ingredienti.
Aggiungete il sale alle erbe, il peperoncino e l'Absolut Vodka.
Guarnite con qualche piccola foglia di erbe.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di rombo gigante (o altro pesce bianco)
- 3 scalogni tagliati a cubetti
- 6 pomodori medi
- 2 limoni (succo)
- 20g di aceto di vino bianco
- absolut vodka
- 4 spicchi di aglio
- 1 pizzico di cerfoglio
- 1 pizzico di coriandolo
- sale alle erbe
- pepe
- 1 pizzico di peperoncino

Ricette simili

- Aragosta Alla Messicana
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Rombo Ai Porcini

Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Mescolate le salse indicate tra gli ingredienti e conditele di sale, uno spruzzo di salsa worcester e succo di limone secondo il vostro gusto, quindi mescolatevi gli scampi che avrete lessati e fatti raffreddare.
Adagiate l'antipasto ottenuto in coppe sulle quali avrete adagiato una foglia di lattuga.
Servite a temperatura ambiente.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di scampi lessati
- 250g di maionese
- 2 cucchiai di ketchup
- 1/2 di limone (succo)
- salsa worcester
- sale

Varianti

- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa (2)

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi
- Aragosta In Bellavista
- Delizie Di Trota
- Astici Con Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti

Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa (2)

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Prendiamo il cespo di lattuga togliamo le foglie verdi, laviamo accuratamente il cuore di foglie chiare. Dopo averlo fatto asciugare bene, lo tagliamo a fettine sottili, lo adagiamo in 4 coppe da champagne, facendo un letto molto morbido. Dopo aver scolato ed asciugato gli scampi li mettiamo sopra la lattuga dividendoli in parti uguali. Ora passiamo alla preparazione della maionese: sbattiamo i tuorli d'uovo con uno sbattitore elettrico, o robot, con un pizzico di sale, aggiungiamo l'olio a filo, affinché non sia incorporato tutto, aggiungere il ketchup, quando la salsa si presenterà del colore desiderato, aggiungere la panna da cucina. Versiamo la salsa rosa sopra gli scampi coprendo molto bene il tutto.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di scampi al naturale
- 1 cuore di insalata lattuga
- 3 tuorli d'uovo
- 50 cl di olio di semi
- sale
- pepe
- ketchup
- panna da cucina
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Astici Con Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberi (2)

Coda Di Rospo Al Finocchio

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, bisogna tenere conto di 1 ora necessaria alla marinata.
Pelate la cipolla, tagliatela a fettine; mettetela in una casseruola, aggiungete i grani di pepe, l'alloro, sale, il vino bianco e la stessa quantità di acqua.
Portate lentamente a ebollizione, fate sobbollire per quindici minuti.
Lasciate raffreddare. Nel frattempo mondate il finocchio, lavatelo, tenete da parte le foglioline, tagliate il bulbo a fettine sottili.
Versate lo yogurth in una terrina, salatelo e pepatelo.
Spremete l'aglio sopra la terrina; tritate le foglioline verdi del finocchio e aggiungetele con le altre erbe.
Spremete il limone, unite il succo e anche la senape.
Mescolate bene.
Mettete le fettine di finocchio nella terrina, mescolate, coprite e lasciate macerare nel frigorifero.
Risciacquate la coda di rospo, immergetela nella casseruola, portate lentamente a ebollizione.
Abbassate il fuoco e lasciate sobbollire per venti minuti.
Sgocciolate il pesce, eliminate la lisca, tagliatelo a pezzi, lasciatelo raffreddare.
Aggiungete il pesce freddo nella terrina e rimettetela nel frigorifero per trenta minuti.
Sfogliate la lattuga, lavatela, asciugatela, tagliatela a listarelle, rivestite un piatto di servizio.
Versate in centro il contenuto della terrina, decorate con le olive e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 1 finocchio
- 8 olive farcite
- 1 cespo di insalata lattuga
- 1 vasetto di yogurth
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di dragoncello
- 1 limone
- 30 cl di vino bianco
- 10g di pepe
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- sale

Ricette simili

- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti
- Pescatrice Agli Aromi
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe
- Spiedini Misti Di Pesce

Coda Di Rospo Al Forno

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Private i tranci di pesce della pelle, sciacquateli e asciugateli con fogli di carta assorbente. Nel frattempo, in una terrina, versate il trito di prezzemolo e aglio, i tuorli delle uova sode precedentemente sminuzzate con una forchetta, il pangrattato, il sale, il pepe e mescolate con cura amalgamando tutti gli ingredienti. Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio e immergete il pesce precedentemente infarinato. Friggetelo per pochi minuti da ambo i lati fino a dorarlo, dopodichè, trasferitelo in una pirofila unta d'olio e cospargetelo con il composto ottenuto.
Aggiungete ancora un filo d'olio d'oliva ed infornate per circa 10 minuti a 200 gradi. Servitelo subito caldo e croccante.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di coda di rospo (rana pescatrice)
- pangrattato
- 2 tuorli di uova sode
- prezzemolo tritato
- aglio sminuzzato
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo In Umido
- Pescatrice Al Forno Con Funghi
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Coda Di Rospo Alla Provenzale
- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe

Coda Di Rospo Al Marsala

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Pulite la coda di rospo e lessatela in acqua portata a bollore con aceto, alloro, sale e pepe. Scolatele, lasciatela raffreddare e tagliatela a fette.
Preparate la besciamella e amalgamatela ai dadini di prosciutto cotto e al tuorlo d¹uovo fatto prima rassodare e sbriciolato.
Infarinate le fette di coda di rospo e rosolatele nel burro bagnandole con il marsala. Non appena il vino sarà evaporato disponete il pesce su un piatto di portata caldo e conditelo con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coda di rospo (rana pescatrice) di 1500 g
- 1/2 tazza di prosciutto cotto a dadini
- 1 foglia di alloro
- 1 uovo
- farina
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- besciamella
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Al Vino Rosso
- Pescatrice Agli Aromi
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (3)
- Coda Di Rospo Al Finocchio

Coda Di Rospo Al Sauvignon Su Salsa Al Porro

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Lessate i medaglioni di coda di rospo, ben nettati e pareggiati, nel fumetto o nel brodo di verdure. per la salsa lessate i porri, tagliateli grossolanamente ad anelli e brasateli in poca acqua. Quando saranno ben teneri, frullateli e passateli al setaccio fine.
Scaldate il purè di porro in un tegame, bagnate con il sauvignon e fate ridurre fino alla consistenza desiderata.
Insaporite e prima di servire unitevi fiocchetti di burro freddo.
Cuocete brevemente le punte di asparagi, mantenendole croccanti, insieme alle bacche di ginepro.
Disponete la salsa su piatti caldi e appoggiatevi sopra i medaglioni di coda di rospo e gli asparagi.

Ingredienti per 4 persone

- 8 medaglioni di coda di rospo (rana pescatrice) di 80 g
- fumetto di pesce (o brodo di verdure)
- 6 steli di porro
- 4 bicchieri di vino sauvignon
- sale
- pepe di mulinello
- burro
- 200g di punte d'asparagi verdi teneri
- 20 bacche di ginepro

Ricette simili

- Brodetto Sanbenedettese
- Spiedini Misti Di Pesce
- Consommè Di Gamberi
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Zuppa Del Pescatore

Coda Di Rospo Al Vapore

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

In una casseruola portare ad ebollizione 200 cl d'acqua, appoggiarvi sopra l'apposita griglia per la cottura a vapore e adagiarvici la coda di rospo cosparsa di prezzemolo tritato.
Chiudere la casseruola con l'apposita bacinella capovolta con l'impugnatura a ventosa.
Cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti; servire tutto freddo con un filo di olio dietetico, una macinata di pepe e spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coda di rospo (rana pescatrice) di 1000 g
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- 1 macinata di pepe in grani
- 1 cucchiaio di olio d'oliva dietetico

Ricette simili

- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe
- Coda Di Rospo In Umido
- Coda Di Rospo Alla Provenzale
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze

Coda Di Rospo Al Vino Rosso

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Tritate uno scalogno e una carota, fateli colorire in un tegame con una noce di burro.
Spruzzate con il brandy, fate evaporare, unite il vino rosso, salate, pepate, aggiungete alcune foglie di salvia, un rametto di timo e una spruzzata d'aceto.
Lasciate cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto per circa 20 minuti.
Filtrate questa salsa, versatela di nuovo nel tegame e fatela scaldare molto bene.
Tagliate il pesce a pezzi regolari, eliminate la pelle, adagiateli nel tegame della salsa e cuoceteli per 10 minuti.
Ritirate il pesce dal recipiente e tenetelo al caldo.
Fate ridurre la salsa a fuoco alto, legatela con un cucchiaio di farina e una noce di burro, mescolate e dopo 10 minuti spegnete. In un altro tegame fate appassire in poco olio le cipolline tritate, poi aggiungete i funghi e versatevi anche la salsa.
Amalgamate gli ingredienti.
Aggiungete il pesce e cuocete a fuoco basso per 5 minuti.
Disponete sul piatto da portata e servite. Vini di accompagnamento: una delle regole degli abbinamenti cibo-vino consiglia la scelta dello stesso vino di cottura; in questo caso sono molto indicati i rossi non corposi dell'ultima vendemmia come: Bardolino DOC, Sangiovese Di Romagna DOC, Solopaca Rosso DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 60g di burro
- 100g di cipolline
- 100g di funghi champignon
- 2 bicchieri di vino rosso
- brandy
- 1 scalogno
- 1 carota
- alcune foglie di salvia
- 1 rametto di timo
- 1 spruzzata di aceto di vino
- farina
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe
- Coda Di Rospo Al Marsala
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Pescatrice Agli Aromi
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure

Coda Di Rospo Alla Giardiniera

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Separate la coda di rospo in quattro filetti.
Preparare il fumetto facendo bollire in 6 dl di acqua e 1/2 bicchiere di vino, la carota, la rapa, la cipolla e l'aglio tagliati a pezzi non troppo piccoli.Unitevi gli aromi, la polpa dei pomodori, le lische e le teste delle sogliole e della coda di rospo.
Fate bollire coperto a fuoco moderato per circa trenta minuti. Nel frattempo, dopo aver eliminato la cotenna dalla pancetta, tagliatela a dadini.
Mondate gli scalogni, le carote e i ravanelli, lavateli e tagliateli a dadini piccoli.
Mondate il sedano e tagliatelo a pezzetti un po' più grossi.
Raschiate le patate, lavatele e tagliateli a dadini. In una padella fate saltare la pancetta finché il grasso si scioglie. Unitevi 100 g di burro, fate fondere e unitevi gli scalogni, le carote, i ravanelli, il sedano e le patate.
Coprite la padella e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Unite i piselli, salate e pepate leggermente. Quando le verdure sono cotte, disponetene 2/3 sul fondo di una pirofila, adagiatevi sopra i filetti di pesce e ricoprite con la verdura rimanente.
Scaldate il forno a 200 gradi.
Versate 1/2 bicchiere di vino bianco nella padella dove avete cotto le verdure.
Fate scaldare mescolando e aggiungete il fumetto attraverso un setaccio.
Fate bollire, abbassate la fiamma e lasciate bollire finché il liquido si sarà ridotto della metà.
Versate metà del liquido sul pesce e fate cuocere in forno scoperto per venti minuti.
Portate a bollore il resto del fumetto e aggiungetevi poco per volta il burro sbattuto con la farina, fino ad ottenere una salsa liscia e densa.
Lasciate bollire un paio di minuti e aggiungetevi la panna.
Versate la salsa sul pesce al momento di servire.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 115g di burro
- 3 scalogni
- 100g di carote
- 100g di ravanelli
- 200g di sedano
- 400g di patate novelle
- 250g di piselli sgusciati
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 15g di farina
- 5 cucchiai di panna
- sale
- pepe
- per il brodo:
- 2 sogliole (lische e teste)
- 1 carota
- 1 rapa
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 chiodo di garofano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Del Pescatore
- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Consommè Di Gamberi
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure

Coda Di Rospo Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Tagliate a pezzi la coda di rospo, lavatela e asciugatela. Fatela dorare in padella con l'olio caldo, a fuoco vivo, per 10 minuti, rigirandola da tutte le parti. Intanto pelate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a pezzetti; tritate gli spicchi d'aglio, unite i pomodori al pesce,salate e pepate; cuocete per 5 minuti,aggiungete prezzemolo e aglio tritati, mescolate e servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 2 pomodori
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo In Umido
- Spiedini Misti Di Pesce
- Pescatrice In Umido
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Pescatrice Al Forno Con Funghi

Coda Di Rospo Alla Siciliana

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Dissalo le acciughe e i capperi in acqua corrente. Tolgo alla coda di rospo (cioè alla rana pescatrice) la pelle, la pinna caudale e quella dorsale; la taglio a tranci spessi poco più di un dito. In una casseruola con l'olio e l'aglio tagliato finemente, sciolgo le acciughe(*) ben lavate e private della lisca. Infarino i pezzetti di coda di rospo e li adagio a rosolare per 5 minuti, poi aggiungo i pomodori tagliati a pezzetti, i capperi e le olive snocciolate; bagno con la salsa di pomodoro, aggiungo un pizzico d'origano, qualche foglia di basilico e copro la casseruola lasciando sul fuoco ancora per circa 5 minuti. Metto sul piatto accompagnato da una bella fetta di polenta, che si sposa meravigliosamente con questo piatto tipicamente mediterraneo e vi passo sopra un pizzicone di prezzemolo tritato. * Le acciughe perché si sciolgano bene vanno messe nell'olio ancora freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coda di rospo (rana pescatrice) di 1000g senza testa
- 2 pomodori peretti maturi
- 200g di salsa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- origano
- basilico
- olive nere
- capperi sotto sale
- acciughe sotto sale
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Pescatrice In Umido
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti

Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Pulite il pesce e tagliatelo a pezzi piuttosto grandi.
Dividete il cavolfiore a cimette, sbollentatele per 5 minuti in acqua salata, sgocciolatele e lasciatele raffreddare sotto l'acqua corrente.
Sciogliete 50 g di burro in un tegame e fatevi appassire la testa tritata dei cipollotti.
Aggiungete le cimette di cavolfiore, il succo di mezzo limone e i gambi verdi dei cipollotti a pezzetti.
Cuocete 10 minuti a fuoco basso. In un altro tegame lasciate sciogliere il restante burro e rosolatevi i medaglioni di pesce 3 minuti per parte. Bagnateli con due bicchieri di vino bianco, coprite e cuocete a calore moderato per circa un quarto d'ora.
Aggiungete panna, sale, pepe, mescolate, fate scaldare e poi addensare per alcuni minuti.
Disponete il pesce in un piatto da portata, contornatelo con i cavolfiori e le cipolle, nappatelo con il sugo di cottura e poi cospargetelo con un cucchiaio di prezzemolo tritato. Vini di accompagnamento: Collio Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 100g di burro
- 3 cucchiai di panna
- 1/2 di limone
- 1 cavolfiore
- 1 mazzo di cipollotti
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Spezzatino Di Coda Di Rospo Con Riso Alla Curcuma
- Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe
- Coda Di Rospo In Umido
- Pesce Agli Agrumi

Coda Di Rospo Con Salsa D'acciughe

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Ungete leggermente una teglia da forno e sistematevi le trance di pesce. Cospargetele con lo scalogno, la buccia di limone e un ciuffo di prezzemolo finemente tritati.
Condite con due cucchiai d'olio, spruzzate il vino bianco, salate e pepate.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora. Intanto preparate la salsa: rassodate le uova, sgusciatele. In una terrina schiacciate le acciughe dissalate e diliscate, unite i tuorli e il succo di mezzo limone passato al colino.
Amalgamate bene, aggiungete lentamente cinque cucchiai d'olio sempre mescolando. La salsa deve risultare abbastanza densa.
Disponete in un piatto da portata le trance di coda di rospo e guarnite ciascuna con un po' della salsa alle acciughe.
Servite con patate bianche tagliate a spicchi e cotte a vapore. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Pomino Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di coda di rospo (rana pescatrice)
- 4 acciughe
- 2 uova
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scalogno
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Coda Di Rospo Al Vapore
- Coda Di Rospo Al Vino Rosso
- Rana Pescatrice Dell'adriatico Allo Zafferano

Coda Di Rospo In Umido

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Spellare la coda di rospo, lavarla e tagliarla a tranci.
Scottare i pomodori, pelarli e tagliarli a striscioline, togliendo i semi.
Scaldare l'olio in 1 padella e disporvi il pesce poco infarinato. Salarlo, peparlo e cuocerlo da 1 parte per 8 minuti. Poi, rigirarlo; unire l'aglio, sbucciato e tagliato a fettine sottili e i pomodori a striscioline.
Salare e pepare ancora, continuando la cottura per altri 8 minuti.
Cospargere di prezzemolo e di limone a fettine.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di coda di rospo (rana pescatrice)
- farina
- olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori perini
- prezzemolo tritato
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Provenzale
- Coda Di Rospo Al Forno
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Spiedini Misti Di Pesce
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle

Code Di Gamberi Fritte In Salsa Rosa

Secondo di pesce a base di code di gamberi

Ricetta

Preparate la salsa: diluite il concentrato di pomodoro con tre cucchiai di panna, il succo di mezzo limone filtrato al colino, un pizzico di sale e spolverizzate con il pepe.
Versate due bicchieri di vino in una terrina, aggiungete un cucchiaino di zenzero grattugiato, uno spicchio d'aglio, salate e lasciatevi marinare le code dei gamberi per circa un'ora.
Sbattete gli albumi, immergetevi i gamberi sgocciolati. Passateli nella farina e friggeteli in olio bollente. Asciugateli su carta da cucina, salateli e serviteli caldi, con la salsa a parte. Vini di accompagnamento: Soave “Classico” (anche Spumante) DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di code di gamberi
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 pezzetto di zenzero fresco
- 2 albumi d'uovo
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- farina
- sale
- per la salsa:
- concentrato di pomodoro
- 3 cucchiai di panna
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Consommè Di Gamberi
- Salmone In Crosta (3)
- Tonno Alle Acciughe
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino

Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di code di gamberi

Ricetta

Prendere una ciotola, mescolare insieme il vino, la cipolla, il succo di limone e l'olio. Tuffarvi i gamberi e lasciare marinare per 1 ora circa in frigo. Procurarsi una padella con fondo spesso, versare l'olio e scaldare a fuoco medio alto.
Unire l'aglio, i cipollotti i peperoncini e lo zenzero e cuocere per 2 minuti avendo l'accortezza di mescolare continuamente.
Aggiungere dopo insieme il coriandolo e la senape 1 minuto.
Aggiungere i pomodori e cuocere per 1 altro minuto ancora, dopodichè spegnere il fuoco e mescolare con l'aceto e lo zucchero grezzo.
Lasciare riposare il composto in una salsiera.
Scaldare il grill e infilare i gamberi a due a due con gli spiedini.
Dare una leggera spennellata con la marinata e cuocere per 3 minuti circa a 3 cm di distanza dal calore. Devono diventare opachi.
Preparare un fondo di riso su un piatto da portata e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di code di gamberi
- 1 cipolla tritata
- 13 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiai di succo di limone
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cipollotti sbucciati tritati
- 6 spicchi di aglio tritato
- 1 cucchiaio di zenzero fresco tritato finemente
- 2 peperoncini verdi piccanti senza semi e tritati
- coriandolo in polvere
- cumino in polvere
- senape in polvere

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Pescado Borracho
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Huanchinango A La Veracruzana

Code Di Scampi All'aceto Con Verdure In Agrodolce

Secondo di pesce a base di code di scampi

Ricetta

Sgusciate a crudo le code di scampi che dovranno essere freschissime.
Togliete loro il budellino grigio, quindi mettetele in un piatto e conditele con sale, pepe e 1 cucchiaio d'olio.
Riducete in piccola dadolata la melanzana, la zucchina, le falde di peperone e il cipollotto (tutti i pesi si intendono per le verdure già pulite).
Fate rosolare la dadolata mista in 2 cucchiai d'olio caldo, spolverizzatela con una cucchiaiata di zucchero e, quando questo incomincerà a caramellarsi, unite 2 cucchiai d'aceto e lasciate sobbollire finché l'intingolo diventerà leggermente denso e sciropposo; conditelo allora con sale e pepe.
Cuocete velocemente le code di scampi facendole dorare, a fuoco vivo, in una padella antiaderente non unta, spruzzandole con un goccio di aceto.
Mettete 3 code di scampi in ogni piatto, accompagnatele con una porzione di verdure in agrodolce e servitele subito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di scampi
- 60g di melanzana
- 60g di zucchina
- 30g di peperone rosso
- 30g di cipollotto
- 30g di peperone giallo
- 4 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zucchero
- pepe
- sale

Ricette simili

- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Branzino Con Ratatuglia
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Razza Con I Peperoni

Code Di Scampi Su Crostoni

Secondo di pesce a base di code di scampi

Ricetta

Scottate i pomodori in acqua bollente, dimezzateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi.
Sgusciate accuratamente le code di scampi, lavatele e asciugatele, poi passatele nella farina (se preferite, potete acquistarle già sgusciate; in tal caso ne serviranno 16).
Versate quattro cucchiai di olio in un tegame di terracotta e fatelo diventare ben caldo; trasferitevi le code di scampi infarinate e lasciatele dorare a fuoco vivo; quindi irroratele di vino bianco, abbassate il fuoco e fate evaporare completamente il vino.
Tritate finemente la cipollina, l'aglio e il basilico e fateli appassire nel rimanente olio ben caldo; unite i pomodori, una presa di sale, un pizzico di pepe e lasciate cuocere per circa 15 minuti, rimestando spesso.
Versate la salsa nel tegame degli scampi e proseguite la cottura per altri 10 minuti.
Togliete il tegame dal fuoco e irrorate gli scampi col succo del limone.
Tostate le fette di pancarré nel forno. Disponetele sul piatto da portata, distribuitevi sopra il composto di scampi e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di code di scampi
- farina
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- 400g di pomodori perini maturi
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- sale
- pepe
- 1 limone
- 8 fette di pancarré

Ricette simili

- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Brodetto
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Cozze Al Forno
- Seppie Rosa

Conchiglie Di Pesce

Secondo di pesce a base di trote

Ricetta

Sfilettate tutti i pesci e riduceteli a tocchetti; spazzolate e lavati i 12 tartufi e quindi apriteli a crudo.
Spuntate e mondate il porro, affettatelo, quindi fatelo appassire in padella, a fuoco vivace insieme al burro.
Aggiungete ore tutti i tocchetti di pesce e dopo averli rosolati per 3 minuti, unite i tartufi.
Bagnate con mezzo bicchiere di vino poi, quando questo sarà evaporato, cospargete con una manciatina di prezzemolo tritato, insaporite di sale e pepe. Sul fondo di una teglia da forno rettangolare preparate un letto di sale grosso, su questo sistemate le conchiglie, che poi riempirete equamente con il composto di pesce preparato.
Montate gli albumi con un pizzico di sale, a neve soda, profumateli con 1 grattatina di noce moscata, parmigiano, zenzero e prezzemolo tritato.
Mettete gli albumi preparati in una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia quindi, coprite il composto messo nelle conchiglie, passatele al grill, solo il tempo necessario per dare alla meringa un colore dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 trote (500 g)
- 2 sogliole (400 g)
- 70g di porri
- 30g di formaggio parmigiano grattugiato
- 30g di burro
- 12 di tartufi di mare
- 3 uova
- zenzero
- 1 grattatina di noce moscata
- prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Misto Di Conchiglie
- Sogliole Gratinate
- Cernia Farcita Al Forno
- Filetti Di Pesce Della Regina

Conchiglie St. Jacques A Sorpresa

Secondo di pesce a base di vino bianco

Ricetta

Aprite le conchiglie St. Jacques con l'apposito utensile ed estraete i molluschi ed il 'corallo'; conservate la parte concava delle valve ed asciugatela.
Passate ripetutamente i molluschi nel pangrattato.
Tritate l'aglio, il basilico e il prezzemolo e metteteli ad appassire in un tegame, con l'olio, a fuoco dolce; unite i molluschi impanati e il 'corallo' e fateli colorire da ogni parte, rimestando spesso. Dopo circa 15 minuti bagnateli con il vino, che farete evaporare a fuoco moderato; quindi irrorateli con il succo del limone. A cottura ultimata, distribuite il composto nelle valve e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 conchiglie st. jacques
- 20g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 limone

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (3)
- Conchiglie St. Jacques In Salsa Verde
- Conchiglie St. Jacques Alla Duchessa
- Conchiglie St. Jacques In Verde
- Conchiglie St. Jacques Gratinate

Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (3)

Secondo di pesce a base di funghi secchi

Ricetta

Mettete i funghi a rinvenire in acqua calda. Nel frattempo tritate molto finemente l'aglio ed il prezzemolo e fateli appassire nell'olio caldo, in un tegame di terracotta; unite i filetti di acciughe e riduceteli in poltiglia con i rebbi di una forchetta.
Lavate e triturate grossolanamente i funghi, aggiungeteli agli altri ingredienti, nel tegame, e fateli rosolare dolcemente per circa 10 minuti; spolverizzateli di farina e proseguite la cottura per altri 10 minuti; se occorre, aggiungete qualche cucchiaio di acqua. A cottura ultimata, unite la tomato ketchup e rimestate accuratamente.
Aprite le conchiglie St. Jacques con un coltellino appuntito, estraete i molluschi, lavateli accuratamente e fateli sgocciolare per qualche minuto. Nel frattempo strofinate quattro valve concave (quelle inferiori) con una spazzola di saggina: lavatele, asciugatele e mettetele in una pirofila; disponete su ognuna tre molluschi e la quarta parte del composto di funghi.
Infornate, a 200 gradi, per 10 minuti e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di funghi secchi
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 6 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di farina
- 3 cucchiai di ketchup
- 12 di conchiglie st. jacques

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques A Sorpresa
- Conchiglie St. Jacques In Salsa Verde
- Baccalà Alla Genovese
- Conchiglie St. Jacques Alla Duchessa
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)

Conchiglie St. Jacques Alla Duchessa

Secondo di pesce a base di besciamella

Ricetta

Lavate bene le conchiglie, spazzolandole sotto l'acqua corrente; poi mettetele sul fuoco, in un grande tegame, e lasciatevele per 6 minuti, in modo che si aprano; toglietele quindi dal fornello e privatele delle valve piatte, lasciando i molluschi attaccati alle valve concave.
Liberate i molluschi dalla parte scura e sabbiosa, lavateli con cura e teneteli momentaneamente da parte, nelle loro valve. Dopo aver preparato la besciamella con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta classica, incorporatevi, quando è ancora calda, il tuorlo, il cognac, il prezzemolo tritato, il formaggio grattugiato, sale e pepe.
Riempite ora le conchiglie con la crema preparata, coprendo bene i molluschi, mettetele sulla piastra del forno e infornatele a calore medio per 10 minuti. Servitele subito.

Ingredienti per 4 persone

- 8 conchiglie st. jacques
- besciamella
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di cognac
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques In Verde
- Conchiglie St. Jacques In Salsa Verde
- Conchiglie St. Jacques A Sorpresa
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (3)
- Capesante Gratinate (2)

Conchiglie St. Jacques Gratinate

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Miscelare in una terrina il pangrattato, il pecorino grattugiato, l'aglio, il prezzemolo tritato, il sale (tenere conto che i molluschi sono molto dolci e conseguentemente non si abbia paura di esagerare). Disporre direttamente sulla leccarda del forno le capesante (nel caso siano congelate non devono essere preventivamente scongelate!) dentro il loro mezzo guscio.
Ricoprire ogni mollusco con 1 cucchiaio circa del composto ed aggiungere un cucchiaio d'olio.
Infornare in forno già scaldato al massimo (questo è importante) per circa 15 minuti (ma può essere qualcosa meno!). Devono essere servite appena sfornate. Si accompagna molto bene a vini bianchi mossi o ad un rosato leggero meglio se leggermente frizzante.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di conchiglie di s.giacomo (capesante)
- 7 cucchiai di pangrattato
- 3 cucchiai di formaggio pecorino sardo
- aglio fresco o in polvere
- sale
- 1 manciata di prezzemolo fresco
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Sarde De Zia Ilaria
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Capesante Gratinate
- Stoccafisso Agli Odori
- Capesante Al Gratin

Conchiglie St. Jacques In Salsa Verde

Secondo di pesce a base di prezzemolo

Ricetta

Fate scaldare al massimo il forno. Intanto preparate una salsina, che farete riscaldare in un secondo momento per versarla nelle conchiglie: mettete in una casseruolina la metà del burro, l'olio, il prezzemolo, il burro alle acciughe, il cognac e pepe a piacere macinato al momento; sbucciate gli spicchi d'aglio e, con l'apposito utensile, schiacciateli, raccogliendoli nella casseruolina.
Aprite ora le conchiglie con l'aiuto di un coltello, che va inserito tra le valve.
Estraete i muscoli (o noci) e le uova (o coralli): lavateli con cura sotto l'acqua fredda, quindi separateli, eliminando la fine membrana che li tiene uniti, e asciugateli.
Tagliate i muscoli in due parti nel senso dello spessore.
Lavate bene le conchiglie svuotate e asciugatele.
Imburrate sei-otto conchiglie vuote e distribuitevi noci e coralli, ben sistemati.
Fate sciogliere il resto del burro in una casseruolina e con esso spennellate i molluschi.
Infornate le conchiglie per 5 minuti. Intanto mettete sul fuoco la casseruola contenente gli ingredienti per la salsina.
Fate riscaldare, mescolando in continuazione ed evitando che si produca il bollore.
Togliete le conchiglie dal forno e versate in ognuna di esse un po' del contenuto della casseruola.
Infornate ancora per 30 secondi, quindi servite.

Ingredienti per 2 persone

- 60g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di burro alle acciughe
- 1/2 cucchiaino di cognac
- pepe in grani
- 2 spicchi di aglio
- 8 conchiglie st. jacques

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Duchessa
- Conchiglie St. Jacques A Sorpresa
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (3)
- Conchiglie St. Jacques In Verde
- Canestrelli Al Burro Verde

Conchiglie St. Jacques In Verde

Secondo di pesce a base di spinaci

Ricetta

Lavate bene le conchiglie, spazzolandole sotto l'acqua corrente; poi mettetele sul fuoco, in un grande tegame, e lasciatevele per 5 minuti, in modo da farle aprire; privatele quindi della valva piatta.
Pulite bene i molluschi, liberandoli dalle parti sabbiose, ma lasciandoli nelle loro valve.
Lavate le conchiglie anche internamente e tenetele da parte.
Pulite gli spinaci, lavateli e fateli cuocere in una pentola con una manciatina di sale (non occorre aggiungere acqua); quindi scolateli, strizzateli bene, tritateli e fateli soffriggere per qualche minuto in un tegame con 50 g di burro.
Sbriciolate la ricotta e unitela agli spinaci, mescolando bene. Dopo aver preparato la besciamella con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta classica, legatela con il tuorlo, quando è ancora calda, insaporitela con sale e pepe e versatela nel tegame degli spinaci.
Amalgamate con cura, quindi distribuite il composto nelle conchiglie, coprendo i molluschi.
Disponete le conchiglie 'in verde' sulla piastra del forno, cospargetele di parmigiano grattugiato e, dopo aver messo su ognuna un fiocchetto di burro, infornatele a calore moderato per circa 10 minuti.
Servite caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 conchiglie st. jacques
- 500g di spinaci
- sale
- 80g di burro
- 50g di ricotta
- 1 tazza di besciamella
- 1 tuorlo d'uovo
- pepe
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato

Ricette simili

- Conchiglie St. Jacques Alla Duchessa
- Pesce Spada Alla Fiorentina
- Conchiglie St. Jacques In Salsa Verde
- Conchiglie St. Jacques A Sorpresa
- Conchiglie St. Jacques Alla Bretone (3)

Consommè Di Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Lavate i filetti di rana pescatrice, asciugateli e passateli nel tritacarne (disco a fori grandi).
Mondate i porri, il sedano, gli scalogni e il pomodoro e tritateli finemente.
Tagliate a metà lo spicchio d'aglio e togliete il cuore verde.
Mettete il pesce, le verdure tritate e l'aglio in una casseruola, mescolatevi la foglia d'alloro sminuzzata, le bacche di ginepro schiacciate, il timo, il chiodo di garofano, il sale e gli albumi leggermente montati.
Unite infine i cubetti di ghiaccio e il fumet di gamberi freddo, mescolando con una frusta.
Portate ad ebollizione a fiamma alta, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, in modo che gli albumi non attacchino al fondo del recipiente.
Abbassate poi la fiamma e continuate la cottura per 50 minuti, mescolando ogni tanto, quindi passate il consommè al setaccio e regolate di sale.
Pulite gli asparagi, lavateli e scottateli per 2-3 minuti in una pentola con acqua salata bollente, poi scolateli e fateli raffreddare sotto l'acqua corrente.
Unite al consommè gli asparagi e le code di gamberi, scaldate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di filetto di coda di rospo (rana pescatrice)
- 50g di porri
- 1/2 di sedano
- 1 pomodoro
- 2 scalogni
- 1/2 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 chiodo di garofano
- 3 bacche di ginepro (bacche schiacciate)
- 1 rametto di timo
- sale
- 3 albumi d'uovo
- 4 cubetti di ghiaccio
- 60 cl di fumet di gamberi
- 12 di asparagi verdi freschi
- 12 di code di gamberi bollite

Ricette simili

- Zuppa Del Pescatore
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Coda Di Rospo Al Sauvignon Su Salsa Al Porro
- Brodetto Alla Romagnola
- Crema Di Astice

Consommè Di Pesce Con Capesante

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Mettete il brodo ristretto di pesce in una casseruola e portatelo ad ebollizione. Nel frattempo aprite le capesante, estraete il mollusco ed eliminate il corallo, che potrà essere utilizzato diversamente.
Dividete in due i molluschi con un taglio orizzontale e cuoceteli per un istante (circa 1/2 minuto) nel fumet di pesce portato ad ebollizione in una casseruola.
Distribuite il consommè in quattro tazze e ponete in ciascuna due pezzi di capesante e 1/2 cucchiaino di caviale.
Guarnite con l'aneto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 100 cl di brodo di pesce ristretto
- 4 capesante
- 10 cl di fumet di pesce
- 4 cucchiaini di caviale
- 4 puntine di aneto

Ricette simili

- Involtini Di Capesante E Coste
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Zuppa Di Cozze
- Insalata Di Capesante O Ostriche

Coregone Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di coregoni

Ricetta

Pulire ed eviscerare i pesci; lavarli e asciugarli. Salarli all'esterno e all'interno.
Farcire ognuno con un trito di aglio, cipolla, sedano, carota e basilico sminuzzato a mano; irrorarlo con un filo d'olio e avvolgerlo in carta d'alluminio.
Adagiare i coregoni in una teglia e infornare in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 coregoni piccoli da 250 g
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 4 foglie di basilico
- olio d'oliva extra-vergine del garda
- sale

Ricette simili

- Coregoni Alla Moda Del Garda
- Coregone Alla Brace (2)
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pesce Gatto In Umido
- Trota Al Cartoccio

Coregone Alla Bolsenese

Secondo di pesce a base di coregone

Ricetta

Pulire il pesce togliendo interiora, squame e pinne; poi separare la testa ed aprirlo delicatamente in modo da togliere la spina centrale. Lavarlo bene e disporlo in una teglia da forno immerso nell'aceto aggiungendo acqua, olio, due o tre spicchi di aglio interi, salvia (o finocchio selvatico), sale e pepe.
Mettere la teglia in forno e lasciar cuocere fino ad esaurimento dell'aceto. A cottura ultimata disporre il pesce su un piatto provvedendo a condirlo con olio di oliva prima di servirlo.

Ingredienti per 4 persone

- coregone
- aceto di vino
- acqua
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- salvia o finocchio selvatico

Ricette simili

- Coregone Alla Brace
- Coregone Con Salsa
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra
- Sarde Al Finocchio Selvatico

Coregone Alla Brace

Secondo di pesce a base di coregone

Ricetta

Il pesce, tolte le interiora, le pinne e le squame, viene posto sulla graticola insaporendolo con olio e sale e, a seconda dei gusti, anche con finocchio selvatico, aglio o salvia. Si lascia cuocere lentamente provvedendo a girarlo di tanto in tanto. A cottura ultimata il pesce viene aperto e condito o con gocce di limone o con salsa verde.

Ingredienti per 4 persone

- coregone
- olio d'oliva
- finocchio selvatico
- limone o salsa verde
- aglio
- salvia

Varianti

- Coregone Alla Brace (2)

Ricette simili

- Coregone Alla Bolsenese
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Coregone Con Salsa
- Spigola Arrosto Alla Ligure
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra

Coregone Alla Brace (2)

Secondo di pesce a base di coregoni

Ricetta

Pulire ed eviscerare i pesci. Salarli e peparli all'esterno e all'interno e farcire il ventre con 1 rametto di rosmarino e qualche fettina di aglio. Deporli sulla griglia arroventata e arrostirli con cura senza bruciarli. A parte, preparare una salsa verde con gli ingredienti dati. Quando il pesce è cotto servire i filetti ricoperti di salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 coregoni da 500 g
- alcune fettine di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe
- per la salsa:
- olio d'oliva extra-vergine di bolsena
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 acciuga
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- mollica di pane
- aglio

Varianti

- Coregone Alla Brace

Ricette simili

- Cartoccio Di Persico Alla Piemontese
- Triglie Ripiene Alla 'ngorda
- Coregone Al Cartoccio
- Anguilla Alla Maniera Di Comacchio
- Sgombri Al Forno Con Le Olive

Coregone Alla Salvia

Secondo di pesce a base di coregoni

Ricetta

Pulire ed eviscerare il pesce. Salarlo all'esterno e all'interno del ventre, quindi infarinarlo ed adagiarlo in una pirofila. A parte fondere il burro in un tegamino senza farlo friggere e unirvi la salvia sminuzzata; versare il tutto sul pesce irrorandolo bene.
Infornare in forno già caldo a 200 gradi e far cuocere per 15-20 minuti, irrorando ogni 5 minuti il pesce col fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 2 coregoni da 1200 g
- 100g di burro
- farina
- 4 foglie di salvia fresca
- sale marino

Ricette simili

- Coregoni Alla Moda Del Garda
- Nasello Al Vino Bianco
- Nasello Con Le Taccole
- Nasello In Brodetto
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola

Coregone Con Salsa

Secondo di pesce a base di coregone

Ricetta

Il pesce, una volta pulito, vien messo a lessare in un tegame aggiungendo del sale ed alcune foglioline di prezzemolo. Quando è ben cotto si toglie dall'acqua, vengono tolte la testa e le spine e viene sistemato su un piatto da portata. A parte si fa un trito con rosmarino (o salvia), aglio, molto prezzemolo e, a seconda dei gusti, alcuni pinoli, acciughe dissalate, olive verdi in salamoia e capperi. Il tutto viene messo a soffriggere in un tegame con dell'olio di oliva e, dopo alcuni minuti, si aggiunge un bicchiere di aceto, un po' di vino rosso, qualche cucchiaio di zucchero. Si lascia insaporire il tutto per qualche minuto, poi con la salsa ottenuta si provvede a condire il pesce lessato precedentemente.

Ingredienti per 4 persone

- coregone
- sale
- prezzemolo
- rosmarino (o salvia)
- aglio
- olio d'oliva
- aceto di vino
- vino rosso
- pinoli
- olive verdi in salamoia
- capperi

Ricette simili

- Orate Et Laborate
- Nasellini Al Forno
- Cappon Magro (2)
- Coregone Alla Bolsenese
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Coregoni Alla Moda Del Garda

Secondo di pesce a base di coregoni

Ricetta

Pulire ed eviscerare il pesce e lessarlo nel brodo vegetale. In 2 cucchiai d'olio soffriggere le acciughe stemperandole; far stiepidire e unirvi i capperi e il prezzemolo finemente tritati e un filo d'olio crudo.
Mescolare per omogeneizzare la salsa e versarla sopra i filetti di pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 coregoni da 1200g ognuno
- 4 acciughe
- 80g di capperi sotto sale
- 100 cl di brodo vegetale già salato
- olio d'oliva extra-vergine del garda
- 50g di prezzemolo

Ricette simili

- Coregone Al Cartoccio
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Cefali In Salsa Di Acciughe
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta

Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Tritate finemente la cipolla e uno spicchio d'aglio e fateli appassire in una casseruola con quattro cucchiai di olio.
Unite il riso, una presa di sale e un pizzico di pepe e bagnate man mano con il brodo caldo sino a portare a 3/4 d i cottura (circa 15-18 minuti); togliete dal fuoco e aggiungetevi 40 g di burro, l'Emmenthal grattugiato, il basilico tritato e l'uovo; rimestate e amalgamate il risotto alla perfezione. Con il rimanente burro, ungete uno stampo rotondo con le pareti lisce e il foro centrale e spolverizzatelo con una manciata di pangrattato; distribuitevi il riso, pareggiando, la superficie col dorso di un cucchiaio, e mettetelo in forno caldo, a 160 gradi, per 30 minuti.
Preparate le cozze, poi sgusciate i molluschi e filtrate il liquido emesso in cottura.
Scottate i pomodori, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi, tagliateli a pezzetti e passateli al passaverdure.
Pulite i moscardini, privateli della pelle, degli occhi, della bocca e della sacca intestinale; tagliateli a pezzetti, lavateli e asciugateli accuratamente.
Versate tre cucchiai di olio in un tegame, unite uno spicchio d'aglio, fatelo colorire, quindi trasferitevi i moscardini, fateli rosolare per qualche istante, poi irrorateli di vino bianco; quando il vino sarà evaporato aggiungete il passato di pomodori e fate cuocere a fuoco vivo per 10 minuti, rimestando di tanto in tanto.
Lavate i gamberetti, scottateli in acqua bollente e sgusciateli. Quando i moscardini saranno pronti, unite i gamberetti e le cozze col loro liquido; rimestate e lasciate restringere il sugo a fuoco vivo, per qualche istante.
Togliete lo stampo di riso dal forno, capovolgetelo sul piatto da portata e rovesciate nel mezzo i molluschi e i crostacei col loro sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva
- 250g di riso
- brodo
- sale
- pepe
- 50g di burro
- 50g di formaggio emmenthal
- 1 mazzetto di basilico
- 1 uovo
- pangrattato
- 500g di cozze
- 300g di pomodori perini
- 300g di moscardini
- 1 bicchiere di vino bianco
- 200g di gamberetti

Ricette simili

- Cozze Al Forno
- Polpette Di Cozze
- Cozze Ripiene (2)
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)

Cotolette Di Palombo

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Immergere il palombo nell'aceto, sgocciolarlo e infarinarlo bene. Passarlo nell'uovo battuto e nel pangrattato mischiato a prezzemolo e aglio tritati.
Friggere le cotolette in olio ben caldo finché non sono dorate. Spolverizzarle di sale e servirle calde.

Ingredienti per 4 persone

- farina
- 1 uovo
- 1 limone
- prezzemolo
- aglio
- pangrattato
- 1 bicchiere di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 4 fette di palombo (150g ognuna)

Ricette simili

- Palombo Alla Buongustaia
- Pesce Spada Alla Griglia
- Aragosta 'sans Souci'
- Palombo Al Prezzemolo (2)
- Sarde In Teglia

Cotolette Di Platessa

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Tritare le acciughe, l'aglio, le olive e un ciuffo di prezzemolo.
Spalmare il trito sui filetti scongelati, piegarli in due e fissarli con uno stecchino.
Passare le cotolette nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggerle in abbondante olio bollente, sgocciolarle e passarle su carta assorbente. Salarle e spruzzarle con il succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti acciughe sott'olio
- 4 filetti di platessa
- 12 di olive snocciolate
- 1 uovo
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Polpette Di Pesce
- Sformato Di Merluzzo
- Acciughe Al Forno

Coulis

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Versare gusci e teste in un filo d'olio ben caldo e farli saltare a fuoco vivo fino a quando saranno ben tostati.
Sfumare con il vino quindi bagnare con circa 1/2 l di acqua e aggiungere sedano, carota, cipolla, prezzemolo e pomodoro, mondati e spezzettati.
Salare e proseguire la cottura per circa 20 minuti.
Passare al colino cinese schiacciando bene per recuperare tutti i succhi.

Ingredienti per 4 persone

- gamberoni usati per la zuppetta (gusci e teste)
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- alcuni gambi di prezzemolo
- 1/2 di pomodoro
- 2 dita di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Gamberoni Baltimora
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Gamberoni Alla Bordolese
- Zuppetta Di Seppioline

Cozze Affogate

Secondo di pesce a base di cozze giganti

Ricetta

Aprire le cozze con un coltello appuntito, disporle in un largo tegame da forno, cospargere con olio, sale e pepe.
Sbattere le uova con latte, pecorino, prezzemolo e aglio tritati e poco sale.
Mettere il tegame sul fuoco, portare ad ebollizione e distribuirvi sopra il composto preparato.
Passare ora nel forno già caldo fino a quando le uova saranno rapprese. Si serve anche freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze giganti
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 manciata di formaggio pecorino piccante
- 4 uova
- 1 bicchiere di latte
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Frittata Di Cozze
- Omelette Ai Frutti Di Mare
- Cozze Alla Spezzina
- Tortiera Di Cozze E Patate
- Cozze Ripiene (2)

Cozze Al Forno

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Strofinate accuratamente le cozze con una spazzola di saggina, sotto l'acqua corrente, per asportare eventuali residui di terra o di alghe, quindi mettetele in una padella sul fuoco vivo, senza aggiungere alcun condimento; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore. A questo punto togliete il recipiente dal fuoco e staccate la parte superiore del guscio, lasciando intatta quella inferiore concava alla quale è attaccato il mollusco; lavate nuovamente le cozze e lasciatele asciugare capovolte su un canovaccio pulito. Nel frattempo scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, dimezzateli, privateli dei semi e tritateli; tritate finemente anche il basilico e l'aglio e grattugiate l'Emmenthal.
Sistemate le cozze in una grande teglia, che le contenga tutte in un solo strato, e distribuite sopra ciascuna cozza un poco di pomodoro e un poco di trito di basilico e aglio e spolverizzate con l'Emmenthal grattugiato; salate, pepate, irrorate con un filo di olio ed il succo del limone e mettete in forno a 200 gradi, per 20 minuti.
Portate la teglia direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di cozze
- 200g di pomodori perini
- 1 mazzetto di basilico
- 2 spicchi di aglio
- 100g di formaggio emmenthal
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 1 limone

Varianti

- Cozze Al Forno Con Patate

Ricette simili

- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Polpette Di Cozze
- Cozze Ripiene (2)
- Code Di Scampi Su Crostoni
- Impepata Di Cozze (2)

Cozze Al Forno Con Patate

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Sbucciate le patate, tagliatele a fette non troppo sottili e disponetele in una pirofila unta d'olio; cospargetele con un trito fine di prezzemolo fresco e aglio, salate, pepate, condite con l'olio e coprite con i pomodori lavati, asciugati, tagliati a fette e privati dei semi.
Raschiate e lavate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, disponetele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo, quindi eliminate le valve vuote e mettete quelle contenenti il frutto sopra lo strato di pomodori.
Cospargete la preparazione con il pangrattato e il resto dell'olio, insaporite con sale, pepe, aglio e prezzemolo tritati e fate cuocere in forno per 1 ora a 160 gradi.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di patate
- 200g di pomodori
- 1000g di cozze
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 manciata di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cozze Saporite
- Tortiera Di Cozze E Patate
- Polpette Di Cozze
- Baccalà Ai Pomodori
- Cozze Ripiene (2)

Cozze Al Gratin

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate e raschiate molto bene le cozze per liberarle dalle incrostazioni.
Sciacquate più volte sotto acqua corrente. Ponetele in un tegame dal bordo alto senza acqua, coprite e mettete a fuoco vivo lasciandole aprire con il vapore. Quando le cozze saranno aperte, togliete le mezze valve vuote, mettete quelle con il mollusco in una pirofila larga ben distesa. In una terrina amalgamate bene il parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati, l'uovo, un pizzico di sale e pepe.
Riempite con questo composto le cozze, spolverizzatele con una manciata di pangrattato.
Aggiungete nella pirofila qualche cucchiaio della loro acqua, rimasta nel tegame, filtrata attraverso un telo. Passatele nel forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti, portatele in tavola molto calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Cozze Al Gratin (2)

Ricette simili

- Polpette Di Cozze
- Calamari Imbottiti (2)
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Tegamata Di Cozze
- Cozze Ripiene (2)

Cozze Al Gratin (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiate le cozze lavandole sotto acqua corrente e mettetele in una padella con olio, aglio, prezzemolo tritato e cospargete con mezzo bicchiere di vino bianco.
Fate cuocere a fuoco vivo finché non saranno aperte.
Togliete il brodo formatosi e mettetelo da parte.
Aprite e conservate le valve contenenti i molluschi. Dopo avere pulito e lavato i funghi, asciugateli, tritateli e fateli rosolare con un po' di burro, prezzemolo e aglio.
Bagnate il pangrattato con il brodo di cottura delle cozze.
Unite i funghi, sbriciolate il pangrattato, un pizzico di sale e di pepe e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.
Ponete uno strato del composto preparato sopra metà delle valve e distribuite sopra ognuna un mollusco.
Ricoprite col resto del composto livellando la superficie con un coltello.
Mettete le cozze ripiene in una pirofila pennellata d'olio e infornate per 10-15 minuti. circa finché saranno leggermente gratinate. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 50g di pangrattato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- funghi coltivati

Varianti

- Cozze Al Gratin

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Nasello Alla Provenzale
- Ombrina Ai Funghi
- Branzino Ai Funghi
- Pagello Ai Funghi

Cozze Al Latte

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Spazzolate le cozze con energia (o raschiatele con un coltello) sotto l'acqua corrente per liberarle da tutte le incrostazioni, poi mettetele sul fuoco, in un tegame, e lasciatevele finché le valve si saranno aperte.
Togliete i molluschi alle valve e teneteli da parte.
Filtrate attraverso un panno sottile il liquido emesso in cottura, in modo da liberarlo da ogni residuo di sabbia, e tenete anche questo da parte.
Lavate il porro e tagliate a rondelle la parte bianca (la parte verde andrà eliminata); sbucciate la patata e tagliatela a dadini.
Mettete questi due ingredienti in un tegame con il burro spumeggiante e fateli soffriggere per qualche minuto.
Fate bollire il latte e versatelo lentamente sopra le verdure.
Aggiungete mezzo litro di acqua bollente e la mollica di pane sbriciolata.
Fate cuocere per 30 minuti, poi passate tutto al setaccio o al passaverdure, raccogliendo il composto nel recipiente di cottura.
Unite alla crema di latte le cozze con il loro liquido filtrato.
Regolate di sale e di pepe, aggiungete il prezzemolo tritato e riportate a bollore. Nel frattempo tostate le fette di pane.
Togliete quindi le 'cozze al latte' dal fuoco e servitele caldissime, con i crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 1600g di cozze
- 1 porro
- 1 patata
- 50g di burro
- 50 cl di latte
- 50 cl di acqua
- 1 tazza di mollica di pane
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 200g di fette di pane

Ricette simili

- Caciucco (2)
- Calamari Ripieni (5)
- Calamari Ripieni Al Forno
- Pesce E Patate (2)
- Pesce E Patate (3)

Cozze Al Limone

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite e raschiate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente. Immergetele poi in una grande ciotola d'acqua fredda ed eliminate quelle che eventualmente galleggiano.
Sciogliete 50 g di sale in 1 dl di acqua bollente e unitevi 1 l e 1/2 di acqua fredda. Immergetevi le cozze e lasciatele riposare per circa 3 ore in frigo o, comunque, in un luogo fresco, senza più smuoverle: si eliminerà così gran parte del sale naturale contenuto all'interno delle valve. Circa 10 minuti prima di servire, mettete l'olio in una padella larga e dai bordi alti, unitevi l'aglio e il prezzemolo tritati, il peperoncino spezzettato, poco sale e pepe.
Scolate le cozze e sistematele nel recipiente, alternandole con fettine di limone.
Fate cuocere, a fiamma alta, finché tutte le valve si saranno aperte: scuotete la padella di tanto in tanto.
Servite le cozze subito con il loro liquido di cottura (non sarà più salato, grazie all'operazione di ammollo fatta prima).

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 limoni
- alcuni rametti di prezzemolo
- 1 peperoncino secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Alici Marinate (4)
- Zuppa Di Pesce

Cozze Al Vapore Con Salsa Di Pomodoro

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far bollire le cozze con aglio e prezzemolo. Intanto preparare la salsa con i pomodori tagliati a dadini, le olive, il succo del limone e dell'olio d'oliva.
Scolate le cozze e disponetele su di un piatto, versateci sopra la salsa ed aggiungete una spruzzata di pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1000g di pomodori freschi
- olive nere
- 1 limone
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- pepe

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio
- Aguglia Alla Sicula
- Dentice Alla Veneta
- Calamari Ripieni (10)
- Insalata Di Ceci E Cozze

Cozze All'isolana

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Mettete le cozze in una bacinella piena d'acqua salata (calcolate 2 cucchiai di sale ogni litro d'acqua), scartando quelle che si presentano con il guscio già aperto o rotto, e lasciatele a bagno almeno un paio d'ore. Nel frattempo lavate il peperone e fatelo abbrustolire in forno a 200 gradi per 20 minuti, quindi spellatelo, privatelo dei semi e delle membrane bianche interne e tagliatene la polpa a filetti.
Raschiate le cozze con un coltello per eliminare le incrostazioni e lavatele con cura sotto l'acqua corrente, mettetele in un tegame piuttosto largo, bagnatele con un bicchiere di vino bianco secco e fatele cuocere a fuoco vivo e a recipiente coperto per circa 15 minuti, in modo che si aprano. Trascorso il tempo indicato, eliminate i mitili che non si sono aperti e sgusciate gli altri con l'aiuto di un coltellino, raccogliendo i frutti in una terrina.
Filtrate il liquido rimasto nel tegame e fatelo cuocere fino a quando si sarà ridotto della metà. Lasciatelo raffreddare completamente, poi incorporatelo alla maionese insieme ad un cucchiaio di prezzemolo tritato e una macinata di pepe.
Condite le cozze con un paio di cucchiai della salsa preparata, mescolando con delicatezza per non rompere i molluschi.
Disponete i mitili così preparati su un piatto di portata, circondateli con il peperone a filetti e servite, passando il resto della salsa a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 1 tazza di maionese
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 peperone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cozze Alla Costa D'oro
- Cozze Alla Marinara (5)
- Cefalo Farcito
- Merluzzo Farcito
- Pesce Farcito

Cozze Alla Birra

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite bene le cozze, spazzolandole con energia sotto l'acqua corrente per liberarle da tutte le incrostazioni.
Fate scaldare l'olio in una casseruola.
Preparate un trito finissimo di cipolla, sedano e alloro e fatelo soffriggere nell'olio caldo.
Unite poi le cozze, bagnate con la birra, salate, pepate e fate cuocere a fiamma vivace finché le valve si saranno aperte. A questo punto togliete le cozze dal brodetto, liberatele dalle valve vuote (se qualche mollusco fosse uscito dalla conchiglia, rimettetevelo, eliminando una valva) e allineatele in una teglia.
Passate il brodetto attraverso una garza, raccogliendolo in una casseruolina; unite la panna, la senape e il prezzemolo tritato e fate cuocere per qualche minuto a fiamma bassa, mescolando.
Versate il sughetto sulle cozze e infornate a calore moderato per 10 minuti.
Sfornate e servite caldissimo, portando il recipiente di cottura direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- 100 cl di birra
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaino di senape aromatica
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Zuppa Di Cozze
- Aringhe Al Pompelmo
- Cozze Alla Marinara (5)
- Cozze Alla Marinara (3)

Cozze Alla Costa D'oro

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze, raschiandole o spazzolandole sotto l'acqua corrente; quindi ponetele al fuoco, in un tegame con il vino: spolverizzate con abbondante pepe e un po' di sale e fatele aprire a fiamma vivace.
Estraete i molluschi, eliminando le valve.
Passate il liquido di cottura attraverso una garza sottile, poi rimettetelo sul fuoco e fatelo ridurre di circa la metà; lasciatelo quindi raffreddare.
Mettete la maionese in una ciotola ed incorporatevi, mescolando delicatamente, il sugo di cottura delle cozze, che dovrà essere completamente freddo.
Disponete i molluschi su un piatto da portata, copriteli con la salsa preparate e cospargeteli di prezzemolo tritato.
Tenete in frigorifero per almeno 30 minuti, prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- pepe
- sale
- 1 tazza di maionese
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Cozze All'isolana
- Cozze Alla Marinara (5)
- Cozze Alla Parigina
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Cozze Alla Marinara (3)

Cozze Alla Crema

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiate e lavate con cura i mitili sotto l'acqua corrente, metteteli in una larga padella e fateli aprire a calore moderato e a recipiente coperto.
Eliminate le cozze che non si sono aperte e sgusciate le altre, tranne 4, scelte fra le più grosse, che serviranno per la guarnizione finale.
Mettete in una casseruola 1 l d'acqua, il vino, la cipolla intera, la carota, il timo, il rosmarino, l'aglio e il sale necessario, portate ad ebollizione e fate cuocere a calore moderato per 45 minuti. Trascorso questo tempo scolate le verdure, passatele al setaccio e rimettete la purea ottenuta nella casseruola con il court-bouillon, mescolatevi poco per volta la fecola e fate cuocere per 7-8 minuti. Quando il composto avrà raggiunto la densità desiderata incorporatevi la panna e le cozze con la loro acqua di cottura, filtrata.
Fate insaporire a fuoco bassissimo per 3-4 minuti, poi trasferite tutto in una zuppiera in cui avrete già messo le fette di pane abbrustolite, guarnite con le quattro cozze tenute da parte e cospargetele con il prezzemolo tritato.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 1 cipolla grande
- 100 cl di vino bianco secco
- 1 carota
- 2 spicchi di aglio
- 1 rametto di timo
- 2 cucchiai di fecola di patate
- 25 cl di panna
- 4 fette di pane casereccio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- 1 rametto di rosmarino

Varianti

- Cozze Alla Crema (2)

Ricette simili

- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Bisque Di Gamberi
- Caciucco
- Zuppetta Di Seppioline

Cozze Alla Crema (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate accuratamente le cozze, mettetele in un tegame con tre cucchiai d'olio d'oliva, uno spicchio d'aglio e il succo di limone. Cuocetele a fuoco vivace fino a quando i gusci si schiudono. Apritele e disponete sul piatto da portata mezza valva con il mollusco, coprite con la maionese diluita con un po' del liquido di cottura delle cozze.
Cospargete un po' di pepe e guarnite con basilico e pomodoro a cubetti. Vini di accompagnamento: Trentino Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- maionese
- 1/2 di limone (succo)
- 1 pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Cozze Alla Crema

Ricette simili

- Frittata Di Cozze
- Cozze Al Forno
- Cozze Saporite
- Nasello All'andalusa
- Seafood Gumbo

Cozze Alla Marinara

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze con l'aiuto di una spugnetta da cucina ruvida e strappate via il filo stopposo che c'è tra le due valve, prendendolo tra il pollice e l'indice e tirandolo verso la parte larga delle cozze. Lavatele poi molto bene sotto l'acqua corrente. In una grossa padella fate rosolare nell'olio l'aglio e, prima che prenda colore, versate il vino, il sale e le cozze.
Girate bene e fate cuocere fino a quando non si saranno aperte. Cospargetele allora col prezzemolo e servitele ben calde eliminando le cozze che non si sono aperte. Se trovate delle cozze con la polpa bianca, non pensate che siano cattive, sono soltanto maschi, le femmine sono arancioni.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 di peperoncino
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 12 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale

Varianti

- Cozze Alla Marinara (3)
- Cozze Alla Marinara (4)
- Cozze Alla Marinara (5)

Ricette simili

- Calamari Ripieni (10)
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Nasello Al Cartoccio

Cozze Alla Marinara (3)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate bene e spazzolate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente, poi mettetele sul fuoco, in una casseruola larga e bassa, con la cipolla affettata, le foglie di alloro intere e due cucchiai di olio: fatele cuocere a fiamma viva, scuotendo spesso il recipiente, o mescolando con un cucchiaio di legno, fino a che le valve si saranno aperte. A questo punto lasciatele intiepidire; poi eliminate le valve vuote e mettete quelle con il mollusco direttamente sul piatto da portata (se qualche mollusco dovesse essersi staccato dalla conchiglia, rimettetelo, eliminando una valva).
Eliminate anche tutte le cozze che non si saranno aperte, perché quasi certamente sono guaste (in ogni caso non sono fresche).
Passate al colino fine (o attraverso un panno fitto e umido) il liquido emesso dalle cozze e lasciatelo riposare in una ciotola, in modo che depositi anche altri eventuali residui di sabbia.
Preparate ora la salsina alla marinara: tagliate in due gli spicchi d'aglio e fateli rosolare in un tegamino con l'olio rimasto; poi unite il vino bianco e lasciatelo evaporare un po' a fuoco vivace; quindi aggiungete il liquido delle cozze; regolate di sale e di pepe e lasciate bollire per qualche minuto; alla fine insaporite con il peperoncino in polvere e aromatizzate con il prezzemolo tritato.
Versate la salsina sulle cozze, trattenendo l'aglio, e servite. Questo piatto si gusta sia caldo che freddo o tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 1 cipolla
- 2 foglie di alloro
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- 1 pizzico di peperoncino in polvere
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Varianti

- Cozze Alla Marinara
- Cozze Alla Marinara (4)
- Cozze Alla Marinara (5)

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Zuppa Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze
- Nasello Al Cartoccio

Cozze Alla Marinara (4)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Grattate e pulite accuratamente le cozze, lavatele e rilavatele. Mettetele al fuoco vivo, senza aggiunta d'acqua e con abbondante pepe.
Lasciate che si aprano, ci vogliono pochi minuti e sono già cotte.
Aggiungete il prezzemolo finemente tritato. Servitele con la loro acqua di cottura, saporita di mare, filtrata attraverso una garza. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Pinot Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di cozze
- prezzemolo tritato finemente
- abbondante di pepe

Varianti

- Cozze Alla Marinara
- Cozze Alla Marinara (3)
- Cozze Alla Marinara (5)

Ricette simili

- Alici Alla Silvana
- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze
- Cozze Gratinate (2)
- Cozze Gratinate
- Cozze Gratinate In Forno

Cozze Alla Marinara (5)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Spazzolate bene e lavate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente; ponetele in una casseruola, ricopritele con acqua fredda, unite poco sale, i grani di pepe bianco e la foglia di alloro.
Portate a bollore, lasciate sul fuoco ancora un minuto, poi sgocciolate le cozze, recuperate i molluschi eliminando le valve e ricordatevi di tenere da parte il liquido di cottura.
Versate l'olio in una casseruola, scaldatelo, ponetevi a rosolare le cipolle e l'aglio tritati, bagnate con il vino bianco e qualche cucchiaiata di liquido di cottura delle cozze filtrato. Quando la salsa si sarà ristretta, aggiungete le cozze e lasciatele insaporire; mescolate i tuorli d'uovo con la panna e aggiungeteli alla salsa.
Regolate di sale, spolverizzate con il prezzemolo, mescolate e servite la zuppa di cozze in ciotole individuali oppure in piatti fondi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 2 cipolle tritate
- 2 spicchi di aglio tritato
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 bicchiere di panna
- 2 tuorli d'uovo
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 4 grani di pepe bianco
- 1 foglia di alloro
- sale

Varianti

- Cozze Alla Marinara
- Cozze Alla Marinara (3)
- Cozze Alla Marinara (4)

Ricette simili

- Zuppa Di Cozze (4)
- Zuppa Di Cozze
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Astice Alla Borghese
- Astice All'armoricana

Cozze Alla Panna

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Inizialmente procedere come per le cozze alla marinara. Quando le cozze si aprono, toglierle dalle conchiglie e tenerle al caldo.
Passare il brodo di cottura. Farlo ridurre nella pentola.
Aggiungere la farina diluita col tuorlo e la panna.
Frullare bene, aggiungere 50 g di burro a pezzetti.
Versare questa salsa sulle cozze e servire con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 300 cl di cozze fresche
- 2 cipolle
- 30 cl di vino bianco
- sale
- pepe
- 10 cl di panna
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 50g di burro

Ricette simili

- Cozze Alla Marinara (5)
- Waterzooi
- Zuppa Di Cozze (4)
- Ostriche Gratinate
- Zuppa Di Cozze

Cozze Alla Parigina

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiate e spazzolate energicamente le cozze sotto l'acqua corrente; mettetele poi sul fuoco, in un tegame: bagnatele con lo champagne, spolverizzatele di pepe e di sale e fatele cuocere a fiamma viva finché le conchiglie si saranno aperte; durante questa fase scuotete ripetutamente il recipiente o mescolate.
Estraete le cozze, sgusciatele e mettetele su un piatto da portata.
Filtrate il fondo di cottura, servendovi di un telo finissimo; rimettetelo sul fuoco e fatelo bollire lentamente finché si sarà ridotto di circa la metà; poi lasciatelo raffreddare.
Mettete la maionese in una ciotola e incorporatevi il sughetto delle cozze freddo, versandolo a poco a poco e mescolando molto delicatamente.
Coprite le cozze con la crema preparata, spargete in superficie il prezzemolo tritato e decorate tutt'intorno con fettine di limone. Il piatto va servito molto freddo: tenetelo quindi in frigorifero fino al momento di portarlo in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 1 bicchiere di vino champagne
- pepe
- sale
- 1 vasetto di maionese
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Cozze Alla Costa D'oro
- Cozze All'isolana
- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze
- Cozze Alla Marinara (5)
- Orata Al Tegame

Cozze Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze, spazzolandole bene sotto l'acqua corrente per liberarle dalle incrostazioni; poi mettetele sul fuoco, in un tegame, e lasciatevele finché si saranno aperte. A questo punto sgusciatele. Dopo aver preparato la besciamella con gli ingredienti indicati e seguendo la ricetta classica (dovrà risultare piuttosto densa), legatela con il tuorlo, quando è ancora calda, e stendetela in un largo piatto.
Mettete le cozze nella besciamella e lasciatevele per qualche minuto, in modo che si gonfino bene. Intanto ponete al fuoco la padella dei fritti con abbondante olio. Quando questo fumerà, prelevate le cozze, una per volta, con un cucchiaio, lasciando attaccata un po' di besciamella; passatele nel pangrattato, immergetele nell'olio fumante e lasciatele colorire da tutte le parti; man mano che saranno pronte, toglietele dall'olio con la paletta bucata, ponetele a sgocciolare su un foglio di carta da cucina, salatele e tenetele in caldo.
Predisponete ora degli stecchi da cucina piuttosto lunghi e infilzate in ognuno di essi quattro cozze.
Disponete gli spiedini così preparati sul piatto da portata e serviteli caldissimi (se occorre, potete riscaldarli nel forno): ottimi come antipasto, ma anche come 'spuntino di mezzanotte'.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1 tazza di besciamella
- 1 tuorlo d'uovo
- abbondante di olio di semi
- 100g di pangrattato
- sale

Ricette simili

- Cozze Alla Panna
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia
- Conchiglie St. Jacques Alla Duchessa
- Conchiglie St. Jacques In Verde
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella

Cozze Alla Spezzina

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Strofinate le cozze sotto l'acqua corrente, con una spazzola di saggina, per eliminare ogni eventuale residuo di terra o di alghe; quindi mettetele in una padella sul fuoco vivo, senza aggiungere alcun condimento, e scuotete di tanto in tanto il recipiente; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore. A questo punto togliete la padella dal fuoco, sgusciate i molluschi, filtrate il liquido che le cozze avranno emesso e conservate le valve che contenevano il mollusco.
Fate rinvenire la mollica dei panini raffermi nel latte, strizzatela e mettetela in una terrina insieme con il parmigiano grattugiato, il prosciutto crudo tritato finemente, una presa di sale, un pizzico di pepe, il prezzemolo e l'aglio tritati e le uova.
Rimestate accuratamente il composto e distribuitelo nelle valve; appoggiate su ognuna un mollusco e pressatelo leggermente nel ripieno Ungete con un filo d'olio il fondo di una pirofila piuttosto ampia e adagiatevi le cozze, una vicina all'altra; irroratele con il liquido di cottura filtrato e con un filo di olio.
Frullate i pelati e versate il passato sulle cozze farcite, salate, pepate e mettetele in forno caldo, a 200 gradi, per 30 minuti.
Portate la pirofila direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 2 panini raffermi
- latte
- 100g di formaggio parmigiano
- 200g di prosciutto crudo
- sale
- pepe
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 uova
- olio d'oliva
- 300g di pomodori pelati

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Cozze Ripiene (3)
- Aragosta 'sans Souci'
- Acciughe Ripiene
- Zuppa Di Pesce (4)

Cozze Allo Zafferano (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiare e lavare le cozze accuratamente. Porle in un tegame con il vino, coprirle e farle aprire.
Levare i molluschi dalle valve e filtrare il fondo di cottura.
Soffriggere la cipolla tritata nell'olio, unire poco brodo delle cozze, lo zafferano, la panna e aggiustare di sale.
Sobbollire per pochi minuti e levare dal fuoco. Disporre le fette di pane nei piatti, distribuirvi sopra le cozze e bagnare con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di cozze
- 1 cipolla
- 10 cl di vino bianco
- 10 cl di panna liquida
- 1 bustina di zafferano
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 4 fette di pane casereccio
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Cozze (4)
- Cozze Alla Crema
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Spiedino Di Frutti Di Mare Con Pancetta

Cozze Con Pancetta

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulire le cozze e farle aprire su fuoco vivo, coperte.
Togliere i molluschi dalle valve e infilarli su spiedini, alternandoli a dadini di pancetta.
Sbattere qualche cucchiaio di olio con una presa di sale e pepe e il succo di limone. Con la salsa cospargere gli spiedini usando il rametto di rosmarino.
Adagiare gli spiedini sulla griglia molto calda e cuocerli per circa 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze grandi
- 250g di pancetta (fette da 250 g)
- 1 limone
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Sardine
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Pesce Spada Al Salmoriglio
- Spiedini Del Pescatore
- Nasello Con Champignon E Pancetta

Cozze Con Pomodori Verdi

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite con cura le cozze sotto l'acqua corrente. Mettetele in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio, fatele aprire a fuoco vivo.
Estraete i molluschi dalle valve e teneteli da parte.
Lavate i peperoni, apriteli, eliminate semi e coste bianche, tagliateli a larghe falde. In una padella con due cucchiai d'olio e uno spicchio d'aglio cuoceteli a fuoco medio per 10 minuti, salate.
Aggiungete i molluschi e mescolando delicatamente fate insaporire per pochi minuti.
Trasferite su un piatto da portata caldo e cospargete con abbondante timo. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 3 peperoni verdi
- abbondante di timo
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze
- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Torta Alle Sarde
- Zuppetta Di Pesce
- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati

Cozze Esotiche

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavare le cozze e farle aprire in una padella a fuoco vivo per 10 minuti. Far appassire la cipolla sbucciata e affettata in una casseruola con olio e burro, salare, pepare, unire la banana tagliata a rondelle, la mela a lamelle, l'aglio schiacciato, una presa di curry e la panna e far cuocere per 10 minuti.
Versare la salsa sulle cozze e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1 mela
- 1 banana
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 100g di panna
- 30g di burro
- olio d'oliva
- curry in polvere
- sale
- pepe

Ricette simili

- Mouclade
- Zuppa Di Cozze
- Cozze Alla Marinara (3)
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Brioches Ai Gamberetti

Cozze Farcite

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far aprire su fuoco vivo le cozze, poi allargare le valve.
Fare 1 trito con il prosciutto cotto, la carne, la lattuga cotta; mescolare con l'uovo, il grana grattugiato, sale, pepe e con il composto riempire le cozze. Legarle, metterle in padella con 4 cucchiai d'olio e 1 cucchiaio di salsa diluita con 1 mestolo d'acqua e cuocere per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di cozze
- 50g di prosciutto cotto
- 60g di carne
- 100g di insalata lattuga cotta
- 1 uovo
- formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Cozze Ripiene (3)
- Polpette Di Cozze
- Cozze In Salsa
- Insalata Di Mare (2)
- Cozze Al Gratin

Cozze Fritte

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

E' una ricetta turca. Se passate da quelle parti sfidate il colera ed assaggiatele. Sono deliziose! In Turchia le cozze hanno dimensioni ciclopiche, quasi da piccola polpetta, ma se non ne trovate di altrettanto grandi potete provare con quelle normali.
Aprite le 16 cozze, toglietele dalla loro conchiglia, lavatele ed asciugatele, passatele nella farina, quindi immergetele nella birra e poi nell'uovo sbattuto. Friggetele nell'olio bollente fino a quando saranno ben dorate.
Potrete servirle su spiedini all'uso turco.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di cozze senza la conchiglia
- 1/2 tazza di farina
- 1 bicchiere di birra
- 1 uovo intero sbattuto
- 1 1/2 tazza di olio d'oliva

Varianti

- Cozze Fritte (2)
- Cozze Fritte Ripiene

Ricette simili

- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati
- Branzino Con Carciofi In Sfoglia

Cozze Fritte (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiare accuratamente le cozze, liberarle dal ciuffetto peloso, lavarle e farle aprire al calore vivace. Una volta aperte estrarne i muscoli e metterli ad asciugare sopra un telo da cucina.
Preparare la pastella intridendo la farina prima con l'acqua e poi con il vino, e infine con le chiare appena sbattute con una frusta. Salarla moderatamente e lasciarla riposare per almeno mezz'ora. Poco prima di andare in tavola immergere nella pastella i muscoli e friggerli in olio ben caldo, pescandoli con un cucchiaio due o tre alla volta. Appena le frittelline risultano dorate, estrarle dall'olio e metterle su un pezzo di carta paglia in modo che perdano l'olio in eccesso, dargli una spruzzatina di sale e servire.

Ingredienti per 8 persone

- 2000g di cozze grandi
- 250g di farina
- 3 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva per friggere

Varianti

- Cozze Fritte
- Cozze Fritte Ripiene

Ricette simili

- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce
- Braciolette Di Alici
- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce (2)
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Cozze Alla Panna

Cozze Fritte Ripiene

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite bene le cozze. Fatele aprire in una pentola senz'acqua, togliete i frutti e teneteli da parte. In una tazza preparate un composto con pane ammorbidito nel latte, leggermente asciugato e sbriciolato, le acciughe tritate finemente con i capperi, il prezzemolo tritato, e un cucchiaio di uovo sbattuto (il resto lo userete per la panatura).
Aprite le cozze e farcite la fessurina con il composto. Bagnatele nell'uovo sbattuto e passatele nel pangrattato.
Friggete in abbondante olio. Mettetele su di una carta assorbente per assorbire l'unto in eccesso e servite immediatamente.

Ingredienti per 6 persone

- 50 di cozze grandi
- pane casereccio
- latte
- 2 acciughe sott'olio
- prezzemolo
- 6 capperi
- pangrattato
- olio per friggere
- 2 uova
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cozze Ripiene (3)
- Braciolette Di Alici
- Sarde Ripiene
- Cozze Ripiene (2)
- Sardine Al Forno

Cozze Gratinate

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far aprire le cozze su fuoco vivo con il vino, la cipolla, il pepe e il bicarbonato. Sgocciolarle, staccarne la valva vuota e disporle in una teglia. Cospargerle con il prezzemolo e l'aglio tritati, con il pangrattato, sale e pepe.
Irrorare con olio e far gratinare in forno per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 bicchierino di vino bianco
- pepe
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pangrattato
- sale
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1000g di cozze
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaino di aceto di vino

Varianti

- Cozze Gratinate (2)
- Cozze Gratinate (3)
- Cozze Gratinate (4)
- Cozze Gratinate All'aglio
- Cozze Gratinate Con Piselli
- Cozze Gratinate In Forno

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Nasello Al Cartoccio
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Bisque Di Gamberi

Cozze Gratinate (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far aprire le cozze su fuoco vivo con il vino, la cipolla e il pepe. Sgocciolarle, staccarne la valva vuota e disporle in una teglia. Cospargerle con il prezzemolo e l'aglio tritati, con il pangrattato, sale e pepe.
Irrorare con l'olio emulsionato con l'aceto e far gratinare in forno per qualche minuto.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 pezzetto di cipolla tritata finemente
- pepe
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- pangrattato
- sale

Varianti

- Cozze Gratinate
- Cozze Gratinate (3)
- Cozze Gratinate (4)
- Cozze Gratinate All'aglio
- Cozze Gratinate Con Piselli
- Cozze Gratinate In Forno

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Nasello Al Cartoccio
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Bisque Di Gamberi

Cozze Gratinate (3)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiate, lavate e rilavate le cozze sotto l'acqua corrente. Passatele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo. A mano a mano che si aprono toglietele, sistemate i mezzi gusci in una teglia, cospargete con abbondante prezzemolo tritato insieme a uno spicchio d'aglio, salate, unite un po' di origano.
Innaffiate con olio abbondante e cospargete la superficie con il pangrattato.
Gratinate nel forno scaldato per cinque minuti.
Passate le cozze su un piatto da portata, guarnite con spicchi di limone e servite subito ben caldo. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Velletri Bianco DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- abbondante di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- pangrattato
- origano
- olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Varianti

- Cozze Gratinate
- Cozze Gratinate (2)
- Cozze Gratinate (4)
- Cozze Gratinate All'aglio
- Cozze Gratinate Con Piselli
- Cozze Gratinate In Forno

Ricette simili

- Cozze Saporite
- Tegamata Di Cozze
- Alici Al Forno
- Calamari Alla Diavola
- Cozze Al Forno Con Patate

Cozze Gratinate (4)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze sotto acqua corrente grattandole con la lama di un coltello, fatele scolare, adagiatele sulla placca da forno e passatele in forno già caldo in modo da farle aprire. Una volta aperte, gettate via la parte del guscio vuota e disponete la parte piena in una teglia.
Tritate aglio e prezzemolo e con questi cospargete le cozze, insaporite con un pizzico di sale, pepe e origano.
Irrorate tutte le cozze con qualche goccia d'olio e poi copritele con il pangrattato.
Ponete a gratinare in forno a 200 gradi per una decina di minuti. Questo antipasto deve essere servito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 100g di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- origano
- prezzemolo
- alcune gocce di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Varianti

- Cozze Gratinate
- Cozze Gratinate (2)
- Cozze Gratinate (3)
- Cozze Gratinate All'aglio
- Cozze Gratinate Con Piselli
- Cozze Gratinate In Forno

Ricette simili

- Cozze Saporite
- Cozze Al Forno Con Patate
- Cozze Al Gratin (2)
- Cozze Al Gratin
- Tegamata Di Cozze

Cozze Gratinate All'aglio

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite bene le cozze, spazzolandole con energia sotto l'acqua corrente; poi mettetele sul fuoco, in un tegame, e fatele cuocere finché si saranno aperte.
Scuotete di tanto in tanto il recipiente per agevolare l'apertura dei gusci.
Buttate le valve vuote e lavate delicatamente quelle piene con acqua tiepida (se qualche mollusco si fosse staccato dal guscio, rimettetelo nella sua valva).
Eliminate anche tutte le cozze che non si saranno aperte.
Preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo, insaporitelo con sale e pepe e unitelo al burro, lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente; lavorate bene il composto finché risulterà cremoso.
Mettete un cucchiaio di questo impasto nelle valve che contengono il frutto di mare e coprite di pangrattato.
Ungete di olio la placca del forno e disponetevi le cozze farcite. Quindi mettete nel forno ben caldo e lasciate gratinare per circa 20 minuti. Trascorso questo tempo, trasferite le cozze su un piatto da portata riscaldato, decorate con foglioline di prezzemolo e servitele caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze molto grandi
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale
- pepe
- 100g di burro
- pangrattato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- alcune foglie di prezzemolo

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Tortiera Di Cozze
- Cozze Fritte Ripiene
- Cozze Al Gratin (2)
- Cozze Gratinate (4)

Cozze Gratinate Con Piselli

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far aprire le cozze con olio.
Soffriggere aglio, aggiungere 2 manciate di pangrattato, imbiondire e unire il prezzemolo.
Riempire le cozze, aggiungere un goccio d'olio e infornare a 250 gradi per 5 minuti. Intanto soffriggere la cipolla, aggiungere i piselli, le acciughe, la passata, il sale e ultimare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di cozze
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 200g di piselli
- 1 cipollina rossa
- 2 filetti d'acciughe
- 2 cucchiai di passata di pomodoro
- 2 manciate di pangrattato

Ricette simili

- Palombo Con Piselli (2)
- Zuppa Di Pesce
- Acciughe Al Forno
- Cozze Ripiene (3)
- Tegamata Di Cozze

Cozze Gratinate In Forno

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Spazzolare bene le cozze, lavarle e farle aprire in una padella. Dividerle a metà, separando le due valve.
Mescolare tutti gli ingredienti e farcire ogni cozza con un po' di ripieno. Disporle su una teglia che possa andare in forno. Far gratinare a 200 gradi per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 pezzetto di peperoncino rosso tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 scorzetta tritata di mezzo limone
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Aguglie In Graticola
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Alici Ammollicate (2)
- Tortiera Di Cozze
- Salmone Alla Griglia

Cozze In Insalata

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate le cozze, fatele aprire al fuoco, levate i molluschi dalle valve e conditeli, freddi, con olio, succo di limone, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cozze Alla Crema (2)
- Cozze Saporite
- Mpepatella Di Cozze
- Frittata Di Cozze
- Cartoccio In Bianco Con Salsa

Cozze In Salsa

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate molto bene le cozze e con un coltellino apritele.
Disponete le mezze valve con il mollusco su un piatto foderato con foglie di lattuga.
Tritate finemente abbondante prezzemolo con l'aglio e i capperi, condite con olio d'oliva, sale, pepe e succo di limone, passato al colino.
Mescolate la salsa e versatela sulle cozze.
Fate macerare in frigorifero per un'ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze freschissime
- 2 spicchi di aglio
- 30g di capperi
- 2 limoni
- abbondante di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- insalata lattuga

Ricette simili

- Alici Marinate (4)
- Insalata Di Mare (2)
- Insalata Di Mare
- Cozze Al Limone
- Cozze Farcite

Cozze Ripiene

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite le cozze, strofinatele e lavatele a lungo sotto l'acqua corrente, quindi ponetele in una casseruola larga e fatele cuocere a calore moderato e recipiente coperto per circa 10 minuti. Man mano che i gusci delle cozze si aprono toglietele dal fuoco e trasferitele su un piatto senza separare le due valve. Fatto ciò, ponete in una terrina la salsiccia spellata e sminuzzata, la mortadella tritata e la mollica di un panino raffermo ammollata in poca acqua e strizzata; unite anche l'aglio e il prezzemolo tritati, un uovo, il sale necessario e una macinata di pepe e impastate bene gli ingredienti fra loro.
Farcite le cozze con il composto preparato, aiutandovi con un cucchiaio, e fate attenzione a non separare le valve fra loro; man mano che le riempite, legatele saldamente con uno spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.
Fate rosolare la cipolla tritata in una casseruola con l'olio già caldo per un paio di minuti; unite i pomodori lavati, privati di pelle e semi e tritati finemente con la mezzaluna, insaporite con sale, pepe e basilico e fate cuocere a calore moderato per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Trascorso questo tempo, togliete la salsa dal fuoco, passatela al setaccio e trasferitela in una pirofila ovale; sistemate le cozze ripiene all'interno del recipiente e fatele cuocere nel forno già caldo (180 gradi) per 30 minuti. Al termine, estraete la pirofila dal forno, liberate le cozze dal filo, disponetele su un piatto di portata, bagnatele con la salsa di cottura e servitele subito, ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 400g di pomodori maturi
- 100g di salsiccia
- 50g di mortadella
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 3 rametti di prezzemolo
- 1 uovo
- 1 panino raffermo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Cozze Ripiene (2)
- Cozze Ripiene (3)

Ricette simili

- Polpette Di Cozze
- Frittata Di Cozze
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Tortiera Di Cozze E Patate

Cozze Ripiene (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Aprire 10 cozze, tritare i molluschi con aglio, prezzemolo e salsiccia.
Unire parmigiano, uova, pane strizzato e sale e, se necessario, pangrattato.
Aprire le altre cozze, mettere in ciascuna un poco del ripieno, chiuderle e legarle. Cuocerle in un sugo fatto con pomodoro, cipolla, aglio e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di cozze grandi
- 2 uova
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 salsiccia
- 300g di pomodori perini
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- 1 panino raffermo (mollica bagnata nel latte)
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Cozze Ripiene
- Cozze Ripiene (3)

Ricette simili

- Calamari Imbottiti
- Frittata Di Cozze
- Calamari Imbottiti (3)
- Polpette Di Cozze
- Sarde Ripiene

Cozze Ripiene (3)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite e aprite le cozze con il coltello.
Torcete le 2 valve in senso contrario l'una dall'altra senza che si stacchino. In una terrina fate un impasto con gli ingredienti tritati finemente.
Salate e pepate.
Riempite le cozze con il composto, richiudetele e appoggiatele in una teglia.
Versate sopra abbondante salsa di pomodoro.
Cuocete almeno per 30 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 24 di cozze grandi
- 100g di pane casereccio
- latte
- 100g di prosciutto cotto
- 1 uovo
- maggiorana
- pochi di capperi
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- salsa di pomodoro
- formaggio parmigiano
- prezzemolo
- aglio
- sale
- pepe

Varianti

- Cozze Ripiene
- Cozze Ripiene (2)

Ricette simili

- Cozze Fritte Ripiene
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Sgombri Al Forno Con Le Olive

Cozze Saporite

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate bene le cozze, mettetele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo. In una ciotola mescolate un ciuffo di prezzemolo tritato con l'aglio, i pomodori a pezzetti, un pizzico di origano, olio d'oliva, sale e pepe. In una teglia sistemate le cozze ben aperte in modo da poter cospargere il mollusco con un po' di composto, spolverizzate di pangrattato; gratinate in forno e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- pangrattato
- 2 pomodori
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe
- succo di limone

Ricette simili

- Cozze Gratinate (3)
- Cozze Gratinate (4)
- Cozze Al Forno Con Patate
- Baccalà Ai Pomodori
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade

Cozze Serafina

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Spazzolate le cozze sotto l'acqua corrente e ponetele sul fuoco, in un tegame, senza aggiungere acqua; quando si saranno aperte, estraetele dal recipiente con una schiumarola e tenetele da parte.
Tritate molto finemente le cipolle e mescolatele, in una terrina, con il riso lessato.
Unite i pomodori pelati, sgocciolati e tritati, e mescolate ancora.
Pestate nel mortaio i pinoli e tritate finemente il basilico.
Aggiungete anche questi due ingredienti al composto, poi regolate di sale e di pepe.
Riempite ora le cozze con quanto più impasto possono contenere, richiudetele bene facendo pressione con le mani, quindi disponetele 'a raggiera' in una teglia rotonda.
Irrorate di olio, bagnate con il vino bianco e passate in forno caldo per circa 30 minuti. Si tratta di una ricetta molto appetitosa, che può anche essere preparata in anticipo: le 'cozze Serafina', infatti, si possono consumare sia calde che fredde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 300g di cipolle
- 200g di riso lessato
- 1 scatola di pomodori pelati
- 60g di pinoli
- 1 mazzetto di basilico
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Ricette simili

- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Astice Alla Borghese
- Anguilla In Umido Alla Napoletana
- Cozze Alla Marinara (5)
- Zuppa Di Cozze (4)

Cozzuli Di Ganzirri Crudi

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Cioè: cozze di Ganzirri all'agro di limone. Le coltivazioni del lago salato di Ganzirri, all'estrema punta della Sicilia, sotto il Faro, producono senza posa le gustose cozze nere che, ai bordi del lago, vanno mangiate all'ostrica, cioè crude, con un po' di succo di limone e, talvolta, col pepe nero. Certo dal punta di vista demografico, forse sarebbe un bene limitarne la vendita, anche perché, da sempre, i siciliani hanno attribuito a queste cozze mirabolanti virtù, quale stimolante afrodisiaco. Sia come sia, è più prudente mangiare queste cozze dopo averle lessate e condite, sempre, col succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze nere di ganzirri
- succo di limone
- pepe nero appena macinato

Ricette simili

- Tonno Alle Acciughe
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Purpu Vugghiutu
- Cartoccio In Bianco Con Salsa
- Merluzzo Gustoso

Crema Alle Ostriche

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Preparate la salsa di burro bianco seguendo le indicazioni della ricetta corrispondente.
Tritate finemente gli scalogni e fateli rosolare in una pirofila con il burro.
Versate il fumet di pesce e portate ad ebollizione.
Aprite le ostriche, raccogliete il liquido che fuoriesce, unitelo al brodo e fate ridurre.
Passate la preparazione al setaccio raccogliendola in una casseruola, mescolatevi la salsa di burro bianco e lo Champagne e fate scaldare senza portare ad ebollizione.
Incorporate la panna montata e, se necessario, aggiustate di sale e pepe.
Distribuite le ostriche in quattro piatti fondi individuali e versatevi sopra la crema preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 50 cl di salsa di burro bianco
- 2 piccoli scalogni
- 10g di burro
- 10 cl di fumet di pesce
- 12 di ostriche fresche
- 25 cl di vino champagne
- 4 cucchiai di panna montata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Spiedino Di Frutti Di Mare Con Pancetta
- Ostriche Gratinate Agli Spinaci
- Spiedino Del Buongustaio (2)
- Spiedino Del Buongustaio

Crema Di Astice

Secondo di pesce a base di astice

Ricetta

Preparate il fumet di astice seguendo le indicazioni riportate nella ricetta del "Fumet di granchio".
Pulite e lavate accuratamente la carcassa dell'astice e fatela rosolare in una casseruola con l'olio, per 5 minuti a calore moderato, quindi versate 2,5 cl di Cognac.
Mondate le carote, il sedano, il porro, gli scalogni, i pomodori e gli spicchi d'aglio, quindi affettate sottilmente tutti gli ortaggi tranne i pomodori, che vanno invece tagliati in quarti.
Fate rosolare le verdure in una casseruola con il burro, a fiamma bassa per circa 10 minuti, insieme alla foglia d'alloro spezzettata, al chiodo di garofano, alle bacche di ginepro schiacciate, al dragoncello e al timo.
Aggiungete il concentrato di pomodoro e fate cuocere per 2 minuti a fiamma bassissima, quindi unite le verdure e il loro fondo di cottura alla carcassa di astice e coprite tutto con acqua fredda; se necessario schiumate con un mestolo.
Fate bollire a fiamma bassa per 40-45 minuti, incorporatevi la panna e fate bollire per altri 10 minuti.
Passate la preparazione attraverso un setaccio rivestito con un telo.
Ponete 3/4 di l della crema ottenuta in una casseruola, mescolatevi il fumet e la polpa di astice e fate scaldare.
Togliete subito dal fuoco, incorporate la panna montata, insaporite con alcune gocce di Cognac e regolate di sale. Se lo gradite, potete aggiungere alla crema, prima di servirla, alcuni rametti di dragoncello tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 1 carcassa di astice bollito
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 3 cl di cognac
- 100g di carote
- 50g di sedano
- 50g di porro
- 50g di scalogno
- 2 spicchi di aglio
- 2 pomodori
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 3 bacche di ginepro
- 1 rametto di dragoncello
- 1 rametto di timo
- 20g di burro
- 50g di concentrato di pomodoro
- 150g di panna
- 25 cl di fumet di astice
- 4 cucchiai di polpa di astice
- 4 cucchiai di panna montata
- sale

Ricette simili

- Astice All'armoricana
- Zuppa Di Patate E Crescione Con Astice
- Astice Alla Borghese
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Zuppa Di Pesce Rustica

Crema Di Patate Con Mazzancolle

Secondo di pesce a base di mazzancolle

Ricetta

Lessare le patate in acqua per circa 15 minuti.
Sgusciare le mazzancolle e cuocerle per 3-4 minuti nell'olio.
Salare, pepare e togliere dal fuoco, quindi aggiungere 2-3 gocce di tabasco. Intanto schiacciare le patate e condirle con olio, sale, tabasco, dragoncello e prezzemolo.
Formare con questo impasto delle quenelles e disporvi sopra le mazzancolle.
Condire con olio e aceto balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 6 mazzancolle
- 3 patate
- 1 scalogno
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 4 gocce di tabasco
- 3 foglioline di dragoncello
- aceto balsamico
- sale
- pepe
- prezzemolo

Ricette simili

- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Insalata Di Capesante E Funghi Porcini
- Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Insalata Di Capesante O Ostriche

Crema Di Zucca, Stoccafisso E Gamberi D'acqua Dolce

Secondo di pesce a base di stocafisso

Ricetta

Nella pentola a pressione, soffriggete in un filo d'olio gli scalogni tritati, unite la zucca e la patata, ridotte a cubetti, fateli rosolare, bagnate con 100 cl di acqua, salate, chiudete, al fischio calcolate 20 minuti, poi aprite e frullate a crema.

Mettete nella pentola lo stoccafisso, un filo di olio, aglio e prezzemolo tritati, un bicchiere di vino, chiudete, fate fischiare per 11 minuti, quindi aprite, private lo stoccafisso della pelle e filtrate il suo fondo di cottura.

Versate in una pentola la crema di zucca, unitevi il fondo dello stoccafisso, portate a bollore, lessatevi per 3 minuti le code dei gamberi sgusciate a crudo, infine aggiungete lo stoccafisso a pezzi, un pizzichino di sale, un filo di olio crudo, una macinata di pepe, mescolate poi servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polpa di zucca già pulita
- 180g di stoccafisso
- 150g di patate
- 12 di code di gambero
- aglio
- prezzemolo
- 2 scalogni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale
- 1 macinata di pepe

Ricette simili

- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso All'anconetana
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Orata Farcita Ai Funghi
- Stufato Ai Frutti Di Mare

Crespelle Allo Storione

Secondo di pesce a base di storione

Ricetta

Con gli ingredienti indicati e 20 g. di burro preparate le crespelle, ma cuocendole in forno su una placca di ferro. Si dovrebbero così ottenere due crespelle di grosse dimensioni.
Frullate quindi lo storione con 200 g. di panna l'albume, sale e pepe e la zucchina e il porro tritato, entrambi puliti, tagliati e sbollentati.
Spalmate la farcia sulle crespelle e quindi arrotolatele e tagliatele a fette.
Disponete quindi le fette in una pirofila e irroratele con la panna e la farcia restante. Passatele in forno a gratinare. La realizzazione di questo piatto dovrebbe essere effettuata in una pirofila di porcellana da forno.

Ingredienti per 6 persone

- per le crespelle:
- 250g di latte
- 125g di farina
- 1 uovo
- burro
- sale
- per la farcia e il condimento:
- 350g di panna liquida
- 250g di storione fresco pulito
- 70g di zucchina
- 40g di porro
- 1 albume d'uovo
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Strudel Di Salmone
- Ostriche Fritte
- Salmone Al Cartoccio
- Salmone In Crosta (3)
- Filetti Di Merluzzo Mornay

Crispeddi Di Muccu

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Cioè: frittelle di neonata di sardine o triglie. Pochi cibi al mondo, per gusto e fragranza possono stare alla pari delle frittelle di muccu (o di nannatu).

Legare i pesciolini con le uova crude sbattute, il trito d'aglio e prezzemolo; olio d'oliva, sale, pepe. Nella padella delle fritture, con olio abbondante fumante, versare una cucchiaiata dei pesciolini così conciati. Subito si forma una frittella che, con la paletta o la forchetta, va voltata appena diventa dorata.

Sgocciolare sull'apposita carta, con l'avvertenza, però, di consumare subito queste frittelle, giacchè calde sono più buone. Consiglio un bianco adattissimo: il Grecanico.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di neonata di sardine
- 3 uova
- trito di aglio e prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sardine Ripiene
- Bianchetti Alla Giudea
- Sardine Fresche Sott'olio
- Sardine Alle Verdure
- Sardine Arrotolate

Crocchette Di Pesce

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lessare il pesce e passarlo al setaccio con le acciughe precedentemente pulite.
Fare una besciamella con il burro e la farina, diluire con il brodo del pesce ed il vino.
Unire la besciamella alla polpa passata, salare, pepare ed incorporarvi due uova.
Versare il composto su un vassoio, fare delle crocchette, infarinarle e friggerle in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 4 acciughe salate
- 2 uova
- 50g di burro
- 4 cucchiai di farina
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Sugo
- Merluzzo Al Latte
- Stoccafisso Al Latte
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Filetti Di Merluzzo Gratinati

Crocchettine Di Baccalà

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Far bollire il baccalà con la patata. A cottura terminata frullarli insieme aggiungendo i pinoli e l'uvetta, e con il composto formare delle crocchettine, impanatele e friggetele. A parte tagliate la cipolla finemente e fatela soffriggere a fuoco lento, rimescolando di tanto in tanto fino a formare una cremina. Disporre le crocchette nel piatto e guarnitele con la crema di cipolle.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di baccalà spugnato
- 1 patata
- 1 uovo
- pangrattato
- pinoli
- uvetta sultanina
- 1 cipolla

Ricette simili

- Baccalà Al Pomodoro Con Capperi E Olive
- Baccalà Alla Calabrese
- Polpettine Di Pesce
- Palline Di Pesce
- Baccalà Con Uvetta Sultanina

Croque Ai Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

I gamberetti devono essere sgusciati.
Togliete la crosta alle fette di pane, imburratele.
Rompete le uova in una ciotola e sbattetele leggermente con una forchetta.
Sciogliete 25 g di burro in una piccola casseruola.
Aggiungete le uova, il latte e il curry.
Salate e pepate.
Mescolate energicamente finché le uova sono quasi rapprese.
Aggiungete il parmigiano e i gamberetti.
Distribuite la preparazione sul lato non imburrato di quattro fette di pane.
Ricoprite con le altre quattro.
Sciogliete il burro rimanente in una grande padella. Fatevi dorare i quattro croque per quattro o cinque minuti da ogni parte. Serviteli molto caldi. Vino consigliato: Albana.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano
- 3 punte di curry
- 2 cucchiai di latte
- 100g di burro
- 4 uova
- 100g di gamberetti
- 8 fette di pane di segale

Ricette simili

- Pesce E Patate (3)
- Pesce E Patate (2)
- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Brioches Ai Gamberetti

Crostata Di Mare

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Scongelate per tempo la pasta a temperatura ambiente: con il mattarello tiratela in una sfoglia sottile sulla spianatoia infarinata e con essa rivestite una tortiera a bordi ondulati leggermente spolverata di farina.
Mondate i peperoni dei semi e delle coste bianche interne, tagliateli a falde.
Cuocete separatamente i peperoni e i filetti di sgombro in 30 g d'olio e 1 spicchio d'aglio intero, che poi eliminerete.
Salate e pepate.
Scottate i pomodori in acqua bollente, divideteli a spicchi.
Riempite la tortiera con i peperoni e lo sgombro disposti a settori alternati. Al centro mettete gli spicchi di pomodoro. A piacere potete pelare e privare dei semi sia i pomodori che i peperoni.
Irrorate la superficie della crostata con l'olio rimasto versato a filo.
Preriscaldate intanto il forno a 180 gradi.
Spolverizzate la crostata di origano secco e cuocete in forno per 25 minuti circa. La pasta alla fine dovrà risultare ben cotta e dorata.
Decorate con ciuffetti di prezzemolo riccio e servite subito ben caldo. Se volete, potete fare una torta chiusa, riempiendo la pasta con tutti gli ingredienti legati con un po' di besciamella.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata
- 300g di filetti di sgombro
- 2 peperoni gialli
- 3 pomodori maturi
- 2 spicchi d'aglio
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- farina bianca
- origano
- sale
- pepe
- alcuni ciuffi di prezzemolo riccio (per decorare)

Ricette simili

- Torta Alle Sarde
- Baccalà Con I Peperoni
- Salmone In Crosta
- Alici Ammollicate (2)
- Baccalà Ai Pomodori

Croste Di Gamberi E Fontina

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Mettere ad ammorbidire in un bicchiere di latte la fontina, precedentemente tagliata a misura delle fette di pane.
Spalmare le fette di pane con il burro e metterle sulla placca del forno imburrata.
Mettere su ognuna un po' di cipollina tritata finissima, un po' di polpa di gambero e la fontina scolata dal latte.
Passare in forno caldissimo per 10 minuti circa.
Servire ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pane a cassetta
- 1 vasetto di polpa di gamberi
- 4 fette di formaggio fontina (fette larghe sottili)
- 20g di burro
- 1 cipollina novella
- poco di latte

Ricette simili

- Gamberi Con Lattuga E Piselli
- Cozze Al Latte
- Quiche Di Pesce E Crostacei
- Involtini Di Sogliola Piccanti
- Tonno Al Forno

Crostini Di Pesce

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Nella padella nera versate l'olio, soffriggetevi l'aglio schiacciato e, dopo averlo eliminato, gettatevi il pesce, che avrete ben pulito, lavato e diliscato perfettamente.
Aggiungete un po' di sale e il pepe e fate cuocere, schiacciando bene il pesce finché sarà ridotto quasi in pasta.
Togliete la crosta al pane, tagliatelo in fette, arrostitele e distendetevi il pesce, aiutandovi con la lama di un coltello.

Ingredienti per 4 persone

- sarde
- acciughe
- 500g di sgombro
- 2 spicchi di aglio
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 300g di pane casereccio

Ricette simili

- Baccalà Mantecato (4)
- Spiedini Di Sarde
- Zuppetta Di Seppioline
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze

Crostoni Ai Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Mescolare il formaggio con tutte le erbe aromatiche tritate, lasciando da parte un po' di prezzemolo, e con una macinata di pepe e un pizzico di sale.
Scaldare in una padella 30 g di burro con l'aglio, insaporirvi i gamberetti, spruzzare di vino, salare e pepare, aromatizzare con paprica e prezzemolo e, evaporato il vino, toglierli dal fuoco. (N.B.Se usate quelli surgelati basta scottarli appena in poca acqua bollente e poi ripassarli in padella, a fuoco già spento, dopo aver proceduto come sopra.-ho scoperto che così facendo i gamberetti non si riducono ai minimi termini, mantengono il sapore e restano carnosi-).
Tostare il pancarré senza crosta (se usate il pane raffermo potete lasciarla), spalmare 4 fette con il composto di formaggio, coprire con le altre 4, velare i bordi con la crema rimasta (potete anche non farlo tanto al primo morso il formaggio deborda e si ottiene lo stesso effetto).
Suddividere sui crostoni i gamberetti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pancarré (o pane raffermo)
- 500g di gamberetti sgusciati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di maggiorana
- 14 foglie di basilico
- 2 foglie di salvia
- 2 spicchi di aglio
- 200g di formaggio robiola
- vino bianco secco
- paprica
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberi Alle Erbe Aromatiche
- Gamberetti In Terrina
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Eglefino Marinato
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica

Crostoni Con Spuma Di Nasello

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Tagliate il nasello a cubetti e fatelo soffriggere in 3 cucchiaiate d'olio insieme con la cipolla tritata, uno spicchio d'aglio intero, la patata ridotta a dadini. Quando il tutto sarà leggermente rosolato, bagnatelo con un dito di vino, lasciatelo evaporare poi aggiungete tanto latte fino a coprire gli ingredienti, sale e una macinata di pepe.
Incoperchiate e lasciate cuocere, a fuoco moderato, finché il latte sarà assorbito quasi del tutto, quindi trasferite la preparazione nel frullatore e avviate l'apparecchio alla massima velocità, in modo da ottenere una spuma.
Tagliate 12 fettine di pane, fatele tostare nel forno, strofinatele con uno spicchio d'aglio, infine guarnitele con la spuma di nasello e foglioline aromatiche a piacere (cerfoglio o prezzemolo).
Servite subito, con le fette di pane ben croccanti.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di filetto di nasello senza spine e pelle
- 100g di cipolla
- 100g di patata
- 2 spicchi di aglio
- 1 forma di pane casereccio
- vino bianco secco
- latte
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- 1 macinata di pepe in grani
- per guarnire:
- alcune foglie di cerfoglio (o prezzemolo)

Ricette simili

- Guazzetto Del Pescatore
- Baccalà In Umido
- Zuppetta Di Seppioline
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)

Cubetti Di Merluzzo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Scongelare il pesce, tagliarlo in cubetti e sistemarli in una larga casseruola con il vino bianco, due spicchi d'aglio e l'alloro.
Salare e cuocere per circa 10 minuti.
Mettere in una ciotola la maionese con la Worcester, la Rubra, la senape e il liquido di cottura del pesce.
Sistemare i cubetti su di un piatto, cospargere con la salsa ed il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di merluzzo (confezione 400 g)
- vino bianco
- 200g di maionese
- olio d'oliva
- aceto di vino
- salsa rubra
- senape
- prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio
- alloro
- pepe
- salsa worcester
- sale

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberetti
- Merluzzo Alla Panna
- Merluzzo Alla Paprica
- Pescatrice Agli Aromi
- Filetti Di Pesce In Salsa

Dadolata Di Tonno

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una casseruola con poco olio di oliva.
Pulite le verdure e tagliatele a rondelle.
Scottate il trancio di tonno in acqua bollente salata.
Tagliate il tonno a cubetti e aggiungetelo alle verdure.
Aggiustate di sale e pepe.
Aggiungete il succo di limone e fate cuocere per 10 minuti. A cottura ultimata, aggiungete il prezzemolo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tonno fresco
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1/2 di limone (succo)
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trota Alla Ducale
- Trota Alla Ducale (2)
- Tonno Ubriaco
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio

Delizie Di Trota

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Amalgamare bene passato di patate, gamberetti frullati, salsa Worcester e maionese e regolare di sale. Utilizzando stampi di alluminio o cartone dare alle fette di trota la forma di coni.
Mettere il composto preparato in una tasca per dolci con bocchetta a stella e riempire i coni di trota. Disporre su un piatto da portata e decorare a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fette di trota affumicata
- passato di patate
- 50g di gamberetti lessati
- 100g di maionese
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- sale

Ricette simili

- Cocktail Di Scampi In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberetti
- Granceola Con Maionese
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Aragosta In Bellavista

Dentice Al Cartoccio Con Burro E Limone

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulite il dentice dalle interiora, squamatelo, lavatelo e asciugatelo bene.
Ungete leggermente con la margarina un largo foglio di carta d'alluminio e disponetevi sopra il pesce. A parte battete il burro e la margarina con il sale e il pepe; tagliate a fettine regolari i limoni.
Spalmate ora il pesce con il burro mettendone un po' anche all'interno, disponete quindi le fettine di limone mettendone qualcuna nella pancia del pesce.
Chiudete il cartoccio con cura, appoggiatelo sulla piastra del forno o in una pirofila adatta e cuocete per 30 minuti a medio calore.
Portate il pesce in tavola e aprite il cartoccio davanti ai commensali in modo che solo in quel momento si sprigionino aroma e profumo di questa ottima preparazione.

Ingredienti per 6 persone

- 1 dentice di 1000 g
- 70g di margarina da spalmare
- 30g di burro
- 2 limoni
- peperoncino
- sale

Ricette simili

- Dentice Profumato
- Dentice Farcito (2)
- Dentice Brasato
- Dentice All'acqua Di Mare
- Dentice Al Forno (2)

Dentice Al Forno

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulire il dentice, asciugarlo bene anche all'interno e introdurvi uno spicchio di aglio, il rosmarino, il sale e il pepe. Disporlo in una pirofila con il vino e l'olio, quindi cospargere con sale e rosmarino.
Cuocere in forno per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di dentice
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- rosmarino
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Varianti

- Dentice Al Forno (2)
- Dentice Al Forno Con Verdure Invernali

Ricette simili

- Dentice Marinato
- Dentice Con Le Olive
- Dentice All'acqua Pazza
- Dentice Alla Veneta
- Dentice Brasato

Dentice Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Eviscerare e squamare il dentice, lavarlo e asciugarlo. Poi metterlo in 1 terrina con 2 foglie di alloro, prezzemolo, basilico, salvia, sale e pepe in grani.
Irrorare il pesce con l'olio e lasciarlo nella marinata per 2 ore. Quindi scolarlo, togliere gli aromi, metterlo in 1 largo tegame, bagnarlo con l'olio della marinata, aggiungere il vino bianco.
Salare, pepare e passarlo in forno caldo per circa 35 minuti, irrorandolo spesso col sugo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 1000 g
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- salvia
- basilico
- 1 bicchiere di vino bianco

Varianti

- Dentice Al Forno
- Dentice Al Forno Con Verdure Invernali

Ricette simili

- Dentice Con Le Olive
- Dentice Alla Veneta
- Dentice Brasato
- Dentice Marinato
- Orata Con Gamberetti E Cozze

Dentice Al Forno Con Verdure Invernali

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Mondate tutte le verdure: spuntate il finocchio, scartando le foglie esterne più fibrose; pelate la rapa; decorticate la fetta di zucca e privatela dei semi; spuntate la costa di sedano e il porro; sbucciate lo scalogno.
Tagliate tutte le verdure a tocchetti regolari che farete sbollentare per 3 minuti in abbondante acqua salata. Scolateli e lasciateli raffreddare.
Eviscerate il dentice aprendolo con un taglio dalle branchie alla cavità anale. Squamatelo, lavatelo, asciugatelo tamponandolo con un doppio foglio di carta assorbente da cucina, quindi insaporitelo, all'esterno e internamente, con un pizzicone di sale, una generosa macinata di pepe, un trito di prezzemolo. Incidetelo con un taglio a zig-zag per facilitare la cottura, sistematelo, con il lato inciso verso l'alto, su una placca unta d'olio, cospargetelo con il misto di verdure sbollentato, condite il tutto con sale, pepe, 3 cucchiai di olio, mezzo bicchiere di vino e passate in forno a 200 gradi per 25-30 minuti, coprendo la preparazione con un foglio di alluminio se, a metà cottura, le verdure dovessero risultare troppo colorite.
Trasferite il dentice e il suo saporito intingolo in un piatto da portata caldo e servitelo subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di dentice
- 250g di finocchio
- 200g di zucca gialla
- 120g di rapa
- 100g di porro
- 100g di sedano
- 60g di scalogno
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Astice All'armoricana
- Dentice Farcito
- Dentice Farcito (2)
- Seppie Con Le Patate
- Trota Salmonata Alle Erbe

Dentice Al Sale

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Eviscerate, lavate e asciugate il dentice. Conditelo internamente con sale fino e pepe.
Foderate una teglia con un foglio d'alluminio, cospargete il fondo con 400 g di sale grosso e sopra adagiatevi il pesce. Ricopritelo completamente con il restante sale e cuocetelo in forno preriscaldato a 200 gradi per 45 minuti circa.
Ritirate, rompete la crosta di sale.
Spellate il dentice, disponetelo sul piatto da portata e condite con olio e limone. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Montecarlo Bianco DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 1 dentice da 1500 g
- 1800g di sale grosso
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale grosso
- pepe

Ricette simili

- Branzino Al Forno In Salsa
- Tinca In Crosta Di Sale
- Merluzzetti Flambè Alle Erbe
- Stracotto Di Tonno
- Pesce Spada Al Pepe Verde

Dentice All'acqua Di Mare

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulite tutte le verdure e tagliatele a piccoli pezzettini, quindi squamate e sventrate il dentice, lavatelo sotto l'acqua corrente e asciugatelo bene. In una pentola sistemate sul fondo tutte le verdure, adagiatevi sopra il dentice, bagnate tutto con l'acqua di mare e aggiungete altri due bicchieri di acqua naturale.
Fate cuocere il dentice su fuoco medio per 15 minuti circa dall'inizio dell'ebollizione, quindi sgocciolatelo bene e sistematelo su un piatto di portata.
Servite il dentice condito semplicemente con olio crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 1000 g
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 bicchieri di acqua di mare
- olio d'oliva

Ricette simili

- Dentice Brasato
- Ciuppin
- Dentice Farcito (2)
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Dentice In Gelatina

Dentice All'acqua Pazza

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Squamate, eviscerate il dentice e lavatelo. Mettetelo in una pesciera, versatevi sopra il vino, l'olio e acqua sufficiente a coprirlo.
Aggiungete l'aglio schiacciato, i pomodorini lavati e incisi a croce, i peperoncini e gambi di prezzemolo.
Salate e portate a ebollizione, abbassate la fiamma e cuocete per 30 minuti circa.
Scolate il pesce, mettetelo su un piatto da portata con le verdure, cospargetelo di prezzemolo tritato. Bagnatelo infine con un mestolo del brodo di cottura ben caldo e servitelo subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di dentice
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 spicchi di aglio
- 400g di pomodorini ciliegino
- 2 peperoncini freschi
- prezzemolo
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Spigola All'acqua Pazza (2)
- Orata Royale
- Nasello Con Le Taccole
- Calamari Con Piselli

Dentice Alla Veneta

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Squamate ed aprite il pesce, lavatelo, asciugatelo, salatelo internamente ed esternamente, ponetelo su di un piatto, pepatelo e irroratelo con il succo di limone, lasciandolo riposare così per 30 minuti. Intanto tritate finemente l'aglio con i filetti di acciughe, il prezzemolo e i capperi, disponete questo trito in una casseruola, versatevi sopra mezzo bicchiere di olio e fate rosolare a fuoco basso; dopo circa 10 minuti bagnate con metà del vino bianco e, non appena questo sarà evaporato, unite il pomodoro schiacciandolo con una forchetta; lasciate restringere la salsa a fiamma vivace per qualche minuto, quindi unite le olive che avrete snocciolato e tritato.
Salate, pepate e continuate la cottura per altri 10 minuti. Intanto ungete abbondantemente di olio una teglia che possa contenere il pesce, disponetelo e versatevi sopra la salsa preparata, aggiungendo il restante vino bianco e una abbondante presa di origano.
Irrorate con un filo di olio e fate cuocere in forno, a 200 gradi, per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 1000 g
- succo di limone
- 1 spicchio di aglio
- 5 filetti d'acciughe
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 manciatina di capperi
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scatola di pomodori pelati
- 100g di olive nere
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pizzaiola Di Triglie
- Dentice Con Le Olive
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Dentice Alla Veracruzana

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Lavare i filetti di pesce e condirli con sale e pepe; metterli su un piatto e bagnarli con il succo di lime. Lasciar riposare per 10 minuti, quindi asciugare i filetti con uno strofinaccio pulito.
Infarinare entrambe le parti dei filetti e friggerli nell'olio caldo finché saranno biondi. Scolarli e conservare l'olio di cottura. In questo olio far imbiondire l'aglio, toglierlo e soffriggere la cipolla, i peperoncini finché il composto sarà ben amalgamato.
Aggiungere il brodo, aggiustare di sale e portare a ebollizione.
Aggiungere quindi le olive, i filetti, i peperoncini e far sobbollire per circa 10 minuti.
Servire nelle ciotole individuali accompagnando con tortillas calde.

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti di dentice
- sale
- pepe
- 3 lime (succo)
- 1 tazza di farina
- 150g di olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- 1/2 di cipolla tagliata ad anelli
- 3 peperoncini (privati dei semi) tagliati a striscioline
- 3 foglie di alloro
- 1 pizzico di timo in polvere
- 6 pomodori arrostiti spellati e tritati
- 4 tazze di brodo di pesce
- 1/2 tazza di olive verdi
- 6 peperoncini sott'aceto
- tortillas

Ricette simili

- Huanchinango A La Veracruzana
- Pescado Borracho
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Insalata Di Polipo (2)

Dentice Alle Acciughe

Secondo di pesce a base di dentici

Ricetta

Pulire i dentici, lavarli con cura e asciugarli, tamponandoli con carta da cucina. Salarli, peparli, massaggiandoli con le mani in modo da farli insaporire bene, poi inserire all'interno fettine di limone e alloro.
Avvolgere ciascun pesce in un foglio d'alluminio e cuocerli nel forno, a 180 gradi, per circa 20 minuti. Servirli con salsa di acciughe e insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 dentici
- 1 limone
- 4 foglie di alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Dentici Al Forno
- Carpa Alla Sbarra
- Salmone Con Salse
- Insalata Di Polipo Al Sedano

Dentice Alle Erbe Al Microonde

Secondo di pesce a base di dentici

Ricetta

Lavate i pesci sotto l'acqua fredda, asciugateli con la carta assorbente da cucina e metteteli da parte.
Lavate bene le erbe aromatiche, staccate gli aghi del rosmarino e tritate tutto insieme nel mixer.
Aggiungete al trito il pangrattato e stemperate il composto con 5 cucchiai d'olio.
Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno fino a ottenere un composto denso e omogeneo.
Farcite con il composto i dentici e ricucite l'apertura sul ventre con il refe da cucina.
Sgocciolate le cipolline e sistematele in una pirofila.
Adagiate i pesci sul letto di cipolline, versate su ciascuno i cucchiaio d'olio, il succo del limone, regolate di sale e di pepe e cuocete per 10-15 minuti a potenza media.
Grigliate 3-5 minuti e servite subito, ben caldo, dopo aver profumato con una grattatina di noce moscata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 dentici di 500g già puliti
- 250g di cipolline in agrodolce
- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffo di timo
- 1 rametto di salvia
- 1 ciuffo di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- 4 cucchiai di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- 7 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Pagelli Arrosto
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Moscardini Ai Funghi

Dentice Brasato

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Eviscerate e lavate il pesce.
Tritate una carota, mezza cipolla e una costa di sedano.
Distribuite il composto in una teglia, sopra adagiatevi il dentice intero oppure a trance, regolate sale e pepe.
Condite con poco olio, versate il vino e poi tanta acqua sufficiente a coprire quasi il pesce.
Portate a bollore sul fornello, poi passate la teglia in forno preriscaldato a 180 gradi e completate la cottura (calcolando 15 minuti circa ogni 500 g) spruzzando spesso il pesce con il sugo. Vini di accompagnamento: Colli Berici Garganega DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Corvo Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice da 1000 g
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice All'acqua Di Mare
- Dentice In Gelatina
- Dentice Al Forno (2)
- Dentice Marinato
- Trota Alla Ducale (2)

Dentice Con Le Olive

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulire il pesce, lavarlo, asciugarlo, infarinarlo e farlo rosolare in una casseruola con l'olio; aggiungere l'aglio schiacciato, il alloro e il rosmarino, far cuocere bagnando con il vino e unire le olive snocciolate.
Servire il dentice con il sugo di cottura e contornato dalle olive.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 1000 g
- 250g di olive nere
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- rosmarino
- farina
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Dentice Alla Veneta
- Dentice Marinato
- Orata Alle Olive
- Dentice Al Forno (2)
- Nasello In Tegame

Dentice E Fiori Di Zucca All'aceto Balsamico Tradizionale Di Modena

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Sfilettare il dentice, togliere le spine e lasciare la pelle.
Tagliare a fette molto sottili le Amalgamare la ricotta con l'uovo, il prezzemolo, il sale e il pepe.
Lavare leggermente i fiori di zucca e togliere il pistillo.
Riempire i fiori di zucca con il composto.
Sciogliere il burro in una padella, aggiungere i pomodori sbucciati e privati di semi, cuocere per 5 minuti.
Aggiungere i fiori di zucca. A cottura ultimata, dopo circa 5 minuti, aggiungere l'Aceto Balsamico.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 500 g
- 4 fiori di zucca
- 1 cucchiaino di aceto balsamico tradizionale di modena
- 100g di ricotta
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 uovo
- 10 pomodori maturi
- 20g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice In Salsa Di Cipolle E Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena
- Dentice Al Forno Con Verdure Invernali
- Dentice Freddo In Salsa
- Dentice Farcito
- Anguilla In Umido

Dentice Farcito

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Rosolare per 3 minuti 2 cucchiai di scalogno tritato e 2 cucchiai di peperone tritato in 30 g di burro. Unirvi 1 pomodoro pelato e privato dei semi e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Salare, pepare e con questo composto farcire il pesce pulito e eviscerato. Porre il pesce farcito in una teglia da forno imburrata, porvi accanto 1 cipolla tritata e 1 peperone verde affettato, bagnare con 1 bicchierino di vino secco e 1 cucchiaio di succo di limone.
Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiai di scalogno tritato
- 2 cucchiai di peperone tritato
- 30g di burro
- 1 pomodoro pelato privato dei semi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- dentice
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde affettato
- 1 bicchierino di vino secco
- 1 cucchiaio di succo di limone

Varianti

- Dentice Farcito (2)

Ricette simili

- Merluzzo Farcito
- Pesce Farcito
- Cefalo Farcito
- Pescado Relleno
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde

Dentice Farcito (2)

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Squamate e pulite il dentice, eliminate testa e coda, apritelo lasciandolo unito da una parte, togliete la lisca e tagliatelo in 4 pezzi.
Fate un trito con prezzemolo, aglio, porro, sale, pepe e peperoncino e farcitene i pezzi di pesce.
Tagliate a pezzettini, carote, verza, cavolfiore e il sedano.
Mettete nel tegame l'olio e fate rosolare le cipolle aggiungendo, non appena imbiondiscono, il concentrato di pomodoro sciolto in acqua.
Aggiungete un litro di acqua e le verdure già preparate, e fate sobbollire per circa 20 minuti.
Unite poi i pezzi di pesce e fate cuocere per circa 10 minuti.
Scolate le verdure e il pesce.
Mettete il sugo di cottura nella casseruola e fatevi cuocere il riso, aggiungendo brodo quando occorre. Quando il riso sarà cotto disponetelo sul piatto di servizio, deponetevi il pesce e tutt'intorno le verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 1000 g
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 porro (parte bianca)
- 1 peperoncino verde
- 300g di riso a chicchi lunghi
- 100g di concentrato di pomodoro
- 150g di olio d'arachidi
- 2 cipolle tritate finemente
- 2 carote
- 1 cavolfiore piccolo
- 1 cuore di sedano bianco
- alcune foglie di cavolo verza
- 100 cl di acqua calda
- 50 cl di brodo vegetale
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Dentice Farcito

Ricette simili

- Nasello In Tegame
- Dentice Al Forno Con Verdure Invernali
- Rombo Al Forno (5)
- Astice All'armoricana
- Zuppa Di Pesce Rustica

Dentice Freddo In Salsa

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Cuocere le fette di dentice in acqua fredda leggermente salata. Una volta fredde sistemarle su un piatto da portata, guarnirle con le mezze uova sode e gli spicchi di pomodoro.
Servire con una salsa preparata sbattendo olio, succo di limone, prezzemolo tritato, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di dentice
- 2 uova sode tagliate in due
- 2 pomodori a spicchi
- olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Con Olive E Patate
- Dentice Farcito
- Alici Ammollicate (2)
- Pescado A La Naranja
- Dentice Alla Veneta

Dentice In Gelatina

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulite il dentice e lessatelo in un court-bouillon saporito e aromatico. Lasciatelo raffreddare nel suo brodo perché la carne assorba meglio il profumo di tutti gli aromi. Intanto preparate la gelatina istantanea secondo le istruzioni riportate sulla confezione e insaporitela con un cucchiaio di sherry o anche di vino bianco secco. Quando la gelatina è ormai fredda, versatene un leggero strato sul piatto da portata, sopra adagiatevi il dentice sgocciolato e asciugato.
Decorate il pesce con alcune fettine di uovo sodo, le rondelle di una carota lessata e alcuni giri di maionese.
Velate il dentice con la restante gelatina e tenetelo in frigorifero per alcune ore.
Servite freddo, ma non gelato. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Bianco Di Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice da 1000 g
- court-bouillon
- 50 cl di gelatina istantanea
- 1 cucchiaio di sherry (o vino bianco secco)
- 1 uovo sodo
- 1 carota
- maionese

Ricette simili

- Branzino In Gelatina
- Larerelli Lessati Con Salsa Al Rafano
- Aragosta Lessata
- Granceola Mimosa
- Involtini Di Granchio Ripieni

Dentice In Salsa Di Cipolle E Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Sfilettare il dentice, togliere le spine e lasciare la pelle.
Tagliare a fette molto sottili le cipolle, saltarle con uno spicchio d'aglio intero e due cucchiai d'olio di oliva per circa dieci minuti, lasciando cuocere molto lentamente.
Aggiungere il vino rosso e l'aceto balsamico e lasciare evaporare.
Cuocere il filetto di dentice alla piastra prima dalla parte della pelle per renderla croccante; girare il filetto e, a cottura avvenuta, riscaldare la salsa, aggiungere la noce di burro, il sale e il pepe.
Servire il filetto appoggiato sulla salsa.

Ingredienti per 2 persone

- 1 dentice di 500 g
- 3 cucchiai di aceto balsamico tradizionale di modena
- 2 cipolle rosse
- 3 cucchiai di vino rosso
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice E Fiori Di Zucca All'aceto Balsamico Tradizionale Di Modena
- Filetti Di Aringhe Con Cipolle
- Aringa Con Cipolle
- Sgombri In Carpione
- Stufato Di Calamari E Cannellini

Dentice In Salsa Di Mandorle

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulite e lavate con cura i dentici, poi adagiateli delicatamente in una pesciera con il limone tagliato in due, la carota, la costa di sedano, il prezzemolo, il pepe e sufficiente acqua in modo da ricoprire completamente i pesci.
Portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate cuocere lentamente fino a quando l'occhio del pesce, che sarà nel frattempo diventato bianco, uscirà dall'orbita.
Spegnete la fiamma e lasciate raffreddare i pesci nel liquido di cottura. Nel frattempo preparate la salsa: tostate leggermente le mandorle al forno.
Affettate a velo la cipolla e soffriggetela in un tegame con 2 cucchiaiate d'olio, poi stemperatevi la farina avendo accortezza di allontanare il tegame dalla fiamma per evitare che si formino grumi.
Aggiungete il concentrato di pomodoro diluito con un po' dell'acqua di cottura dei pesci tiepida, mescolate bene e portate il tutto a bollore.
Snocciolate le olive, tritatele grossolanamente insieme con i capperi e versate nel tegame mescolando.
Unite la pasta d'acciughe, il succo di limone, lo zucchero, mescolate bene e fate cuocere a fuoco medio per circa 20 minuti.
Togliete i pesci dalla pesciera, sgocciolateli bene e adagiateli sempre molto delicatamente sul piatto da portata.
Aggiungete alla salsa metà delle mandorle pelate e tritate finemente mescolate bene e lasciate raffreddare.
Ricoprite i dentici con la salsa ormai fredda e completate cospargendo con le rimanenti mandorle intere.
Decorate il piatto con un paio di ciuffetti di prezzemolo o altra erba aromatica a scelta.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di dentice (2 pesci da 600g l'uno)
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 3 gambi di prezzemolo
- 1 limone
- alcuni grani di pepe
- per la salsa:
- 50g di mandorle pelate
- 1 cipolla
- 1 cucchiaino di farina
- 200g di olive verdi
- 2 cucchiai di capperi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 4 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1/3 cucchiaino di pasta d'acciughe
- 1 limone
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Pesce Gatto Alla Polesana
- Pesce Gatto In Umido
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Triglie Alla Vernaccia
- Dentice Alla Veneta

Dentice In Verde

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Separare la testa del pesce dopo averlo pulito perfettamente e irrorarla di succo di limone. Metterla in frigorifero.
Collocare il pesce in una teglia abbastanza lunga e con i bordi alti. Farlo cuocere coperto d'acqua con poco sale, pepe, cipolla, succo e 2 fette spesse di limone. Quando il pesce è cotto e ancora sodo, sollevarlo con attenzione, farlo scolare, appoggiarlo sul piatto di portata e lasciarlo raffreddare.
Preparare la salsa nel seguente modo: frullare 2 tuorli d'uovo sodi, 2 tuorli crudi, succo di limone, sale, olio quanto basta per preparare una maionese. Poi aggiungervi le mandorle, il prezzemolo pulito, l'avocado sbucciato, 1/2 cucchiaino circa di pepe bianco appena macinato.
Frullare fino a che si forma una crema verde omogenea da lasciare in frigorifero per 2 ore. Prima di servire ricomporre il pesce unendo la testa posta in frigorifero, spalmarlo con la salsa e guarnirlo con il prezzemolo e fette d'arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 2000 g
- 4 uova
- 4 limoni
- 2 bicchieri di olio di semi
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 arancia
- 1 cipolla
- 70g di mandorle sbucciate
- 1 avocado grande
- sale
- pepe

Ricette simili

- Huanchinango In Verde
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Trance Di Dentice Marinate
- Nasello In Brodo Di Verdure Speziato
- Dentice In Salsa Di Mandorle

Dentice Marinato

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulire il dentice privandolo delle interiora e delle squame, introdurre all'interno l'aglio, un po' di rosmarino e sistemarlo in un recipiente.
Cospargere con sale, pepe, rosmarino e irrorare con un filo di olio e il vino bianco.
Marinare il pesce per 30 minuti, quindi sgocciolarlo, passarlo nel pangrattato, adagiarlo in una pirofila, versarvi la marinata e passare in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di circa 1000 g
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino
- olio d'oliva
- pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe appena macinato

Ricette simili

- Dentice Con Le Olive
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Dentice Al Forno
- Dentice Alla Veneta
- Dentice Brasato

Dentice Profumato

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Pulite e lavate il pesce, conditelo internamente con sale, pepe e una noce di burro.
Allargate sul tavolo un foglio di alluminio, al centro disponete mezzo cucchiaio di capperi e mezzo di prezzemolo tritato, sale, pepe e fiocchetti di burro. Disponetevi sopra il dentice, ricopritelo con la stessa quantità di capperi, prezzemolo, sale, pepe e fiocchi di burro.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno scaldato a 200 gradi per 40 minuti.
Sfornate, disponete il cartoccio sul piatto da portata e apritelo al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 1000 g
- 50g di burro
- 1/2 cucchiaio di capperi
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice Alla Veneta
- Dentice Al Forno (2)
- Dentice All'acqua Di Mare
- Dentice Al Cartoccio Con Burro E Limone
- Dentice Brasato

Dentici Al Forno

Secondo di pesce a base di dentici

Ricetta

Pulire e sventrare i dentici.
Mettete nello stomaco dei pesci un po' d'aglio, prezzemolo, sale e pepe.
Appoggiate i dentici in una teglia già unta, versatevi sopra l'altro olio e l'aceto, salateli e metteteli nel forno caldo. Di tanto in tanto raccogliete sul fondo della teglia il sugo e versatelo sul pesce in modo che non si secchi troppo.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di dentici
- 4 spicchi di aglio
- 100g di olio d'oliva
- abbondante di prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di aceto di vino

Ricette simili

- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Dentice Alle Acciughe
- Luccio In Salsa
- Acciughe In Aceto
- Sarde In Teglia

Eglefino Marinato

Secondo di pesce a base di eglefino

Ricetta

Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario tenere conto di 4 ore per la marinata.
Preparate la marinata: pelate e tritate l'aglio. Mescolatelo con l'alloro, il vino, il prezzemolo e l'olio.
Salate, pepate.
Sciacquate i tranci di eglefino, asciugatelo e allineateli in un piatto fondo. Annaffiateli con la marinata, rivoltandoli.
Pelate la cipolla e sminuzzatela. Stendetela in una padella.
Sgocciolate l'eglefino e ponetelo sulle cipolle. Versateci sopra il brodo di magro, la marinata e abbastanza acqua fredda da ricoprire il tutto.
Salate pepate e fate sobbollire quindici minuti col coperchio.
Fate scaldare una pentola di acqua salata.
Pelate le patate, lavatele e fatele piccole con lo speciale scavino per ricavare dalle patate grosse le patate novelle. Fatele cuocere da cinque a dieci minuti nell'acqua bollente. Sgocciolatele e tenetele in caldo.
Preparate la salsa: fate fondere il burro in un pentolino.
Aggiungete la farina e fate cuocere per due minuti mescolando.
Versate a poco a poco il brodo, sempre mescolando.
Aggiungete una presa di pepe di Caienna, salate, portate a ebollizione.
Spegnete.
Sgocciolate il pesce e tenetelo al caldo.
Versate il liquido di cottura in una casseruola e fatelo ridurre della metà a fuoco vivo.
Mescolate la panna, il succo di limone e il tuorlo, aggiungete tutto alla salsa con quattro cucchiai di liquido di cottura ispessito.
Fate cuocere a fiamma dolce sino a che la salsa diventa cremosa, senza bollire. Fateci riscaldare le patate per tre minuti.
Tagliate il pane a forma di cuore.
Fate fondere il burro in due padelle. Fateci indorare il pane e la pancetta.
Levate la pelle al pesce, disponetelo su un piatto, guarnitelo con i crostini a forma di cuore, il prezzemolo e la pancetta.
Servite con le patate in salsa a parte. Vino consigliato: Albana.

Ingredienti per 6 persone

- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 6 pomodori
- 1 cipolla
- 30 cl di brodo di magro
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro secco
- 6 tranci di eglefino
- 2 cucchiai di prezzemolo
- 3 ciuffi di prezzemolo
- 15 cl di panna
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 55g di burro
- pepe di caienna
- 12 rondelle di pane raffermo
- 6 fette di pancetta affumicata
- 4 cucchiai di vino bianco secco

Ricette simili

- Ostriche Gratinate
- Sogliole Al Sidro
- Luccio All'antica
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Salmone In Salsa Di Aneto

Empanada Con Frutti Di Mare Stufati

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Setacciate la farina in una terrina, disponendola a fontana, formate un incavo al centro e ponetevi il lievito di birra sbriciolato. Fatelo sciogliere col latte tiepido, impastatelo con un po' di farina e lasciate lievitare il panetto ottenuto per un quarto d'ora. In un'altra terrina lavorate il burro ammorbidito con l'uovo leggermente sbattuto e un cucchiaino di sale, quindi incorporate il composto al panetto lievitato.
Lavorate quest'ultimo insieme al resto della farina, fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
Pulite i calamaretti e tagliateli a pezzetti.
Mettete le cozze in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo e a recipiente coperto, infine eliminate le conchiglie rimaste chiuse e sgusciate le altre.
Togliete le interiora dalle code degli scampi e sgusciate anch'esse.
Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella e rosolatevi la brunoise di cipolla e l'aglio tritato, per 5 minuti a calore moderato.
Unite quindi i peperoni tagliati a dadini, i pomodori pelati e i peperoncini tritati, infine insaporite con il sale necessario e la paprica dolce.
Aggiungete i calamari e fate cuocere a fuoco moderatamente vivace per 3-4 minuti.
Unite anche i frutti delle cozze e le code degli scampi, versate il vino rosso e fate cuocere ancora per 3-4 minuti. Infine cospargete con le erbe tritate.
Stendete metà della pasta e usate la sfoglia ottenuta per foderare una teglia di 26 cm di diametro, unta di burro.
Distribuite sulla pasta il ripieno preparato, livellatelo bene, poi copritelo con il secondo pezzo di pasta, anch'esso tirato a sfoglia.
Premete i bordi per sigillare le due sfoglie, quindi impastate i ritagli di pasta, stendeteli sulla spianatoia e ricavatene tante strisce. Disponetele a griglia sulla superficie della torta, spennellate questa col tuorlo sbattuto e cospargetela con sale e pepe.
Fate cuocere l'empanada nel forno preriscaldato (220 gradi) per 30-35 minuti. Servitela ben calda o appena tiepida.

Ingredienti per 8 persone

- 1 tuorlo d'uovo
- burro per la teglia
- per la pasta:
- 500g di farina
- 30g di lievito di birra
- 20 cl di latte
- 30g di burro
- 1 uovo
- sale
- per il ripieno:
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 120g di brunoise di cipolla
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 2 peperoni rossi
- 200g di pomodori
- 2 peperoncini
- sale
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 500g di calamaretti puliti
- 1000g di cozze
- 300g di code di scampi
- 12 cl di vino rosso (tipo rosso di cirò)
- 1 cucchiaio di erbe tritate (timo, salvia)

Ricette simili

- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Torta Alle Sarde
- Seafood Gumbo
- Crostata Di Mare
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia

Ensalada De Pescado

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Il pesce lessato in un court-bouillon (con alloro, timo, cipolla e aceto), o di recupero, viene sbriciolato mescolandovi fettine di cipolla e olive verdi snocciolate. In una insalatiera si dispongono delle foglie di insalata romana (o di lattuga) sulle quali si depone il composto precedente. Il condimento viene generalmente in Spagna dosato dai singoli commensali e consiste in un filo d'olio, aceto, pepe e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesce bianco (orata, nasello) a pezzi
- 100g di olive verdi snocciolate
- 2 cipolle
- insalata romana (o insalata lattuga)
- alloro
- timo
- aceto di vino
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Orata Alle Olive
- Pasticcio Di Pesce (2)
- Pasticcio Di Pesce

Espada Al Tegame

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Decapitare, eviscerare e pulire bene un piccolo pesce spada nero di circa 1000 g di peso; lavarlo, asciugarlo e passarlo direttamente in forno caldo a 120' con sale e pepe. Dopo 20 minuti unire al pesce una salsa preparata cuocendo a fiamma alta e per pochi minuti 400 g di cipolle tritate, 200 g di peperoni rossi affettati, 200 g di peperoni gialli affettati, 500 g di polpa di pomodoro e un cucchiaino di peperoncino tritato. Far cuocere per 30 minuti in forno e quando il pesce è cotto servirlo irrorato della salsa di cottura passata al setaccio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesce spada nero di 1000 g
- sale
- pepe
- 400g di cipolle tritate
- 200g di peperoni rossi affettati
- 200g di peperoni gialli affettati
- 500g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaino di peperoncino tritato

Ricette simili

- Torta Alle Sarde
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Gratin Di Aragoste In Salsa
- Filetti Di Pesce Persico Alla Fonduta Di Peperoni Rossi
- Pesce Spada Saporito (2)

Fagottini Di Salmone Con Indivia

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Scongelate la pasta sfoglia. In una terrina mettete tre cucchiai d'olio, mezzo bicchiere di vino, sale e pepe e marinatevi per 2 ore le trance di salmone.
Lavate l'indivia, tagliatela a listerelle e insaporitela 5 minuti in un tegame con due cucchiai d'olio e l'aglio.
Dividete la pasta in quattro parti, stendetela e su ogni pezzo posate una trancia di salmone con un po' d'indivia al centro.
Chiudete i fagottini, bucherellateli, spennellateli con il tuorlo e cuocete in forno a 200 gradi per circa mezz'ora. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Orvieto DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pasta sfoglia surgelata
- 4 trance di salmone
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cespo di insalata belga (indivia)
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- aglio
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Salmone E Cozze In Crosta Di Sfoglia
- Sfoglia Al Salmone
- Insalata Al Salmone E Perline
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa

Falsa Aragosta

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Eliminate l'osso centrale della coda di rospo, tagliatela a fette non troppo sottili e appoggiatele su una teglia, salatele poi, senza altro condimento, cuocete in forno a 180 gradi per 20 minuti.
Lasciate raffreddare. Intanto preparate la salsa: mondate i peperoni, riduceteli a pezzetti e frullateli. Quando avrete ottenuto una crema omogenea incorporate, uno per volta, dapprima i tre tuorli poi, sempre frullando, unite a filo circa un bicchiere di olio, proprio come si trattasse di una maionese. Alla fine salate e unite il succo del limone.
Disponete la coda di rospo sul piatto da portata e nappatela parzialmente con la salsa. La coda di rospo così cucinata si chiama falsa aragosta perché, mangiandola a occhi chiusi...

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coda di rospo (rana pescatrice) in un solo pezzo
- 3 peperoni rossi
- 3 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Pescatrice Al Forno Con Funghi
- Rana Pescatrice Dell'adriatico Allo Zafferano
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Brodetto Sanbenedettese

Farinata Ai Frutti Di Mare

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

In una terrina setacciate la farina di ceci con un litro di acqua fredda e un pizzico di sale.
Mescolate e lasciate riposare per trenta minuti. Nel frattempo, lavate i fasolari sotto l'acqua fredda corrente, trasferiteli in una padella con uno spicchio di aglio e una manciata di prezzemolo. Irrorateli con due cucchiai di vino e un cucchiaio di olio, coprite e lasciate cuocere a fuoco vivace fino a quando le conchiglie si saranno aperte.
Eliminate quelle rimaste chiuse.
Togliete dal fuoco e filtrate il liquido di cottura dei fasolari. Tenetelo da parte.
Tritate l'altro spicchio di aglio e fatelo soffriggere in una padella insieme a tre cucchiai di olio e un cucchiaio di prezzemolo. Unitevi le seppioline, bagnate con il vino rimanente e due cucchiai del liquido filtrato dei fasolari.
Coprite e lasciate cuocere a fuoco moderato per quindici minuti circa.
Assaggiate e, se necessario regolate di sale.
Levate i fasolari dalle valve.
Aggiungete alla preparazione di seppioline i gamberetti e i fasolari sgusciati, lasciate insaporire il tutto e poi togliete dal fuoco.
Accendete il forno a 200 gradi.
Spennellate con abbondante olio quattro piccole teglie del diametro di 18 cm ciascuna e dal bordo basso. Versatevi la farinata, infornate e lasciate cuocere per quindici minuti circa.
Togliete le teglie dal forno, distribuite sulla farinata il misto di pesci e infornate di nuovo.
Lasciate cuocere ancora per cinque minuti. Prima di servire, spolverizzate con pepe. Vino consigliato: Cinqueterre.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- 200g di gamberetti
- 300g di seppioline
- 500g di fasolari
- 250g di farina di ceci

Ricette simili

- Seppie Con Le Patate
- Seppioline Ghiotte
- Seppioline Alla Cetrullo
- Seppioline Con Piselli
- Zuppetta Di Seppioline

Fette Di Pane Con Melanzane E Alici

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Togliete la buccia alla melanzana, tagliatela a dadini piccolissimi e rosolatela in 4 cucchiaiate d'olio con un spicchio d'aglio e la cipolla tritata.
Portate a cottura, salate, togliete l'aglio, unite 2 cucchiaini di pasta d'olive quindi passate il composto al tritatutto aggiungendo una manciata di foglie di basilico.
Tagliate la baguette in 16 fette che tosterete sulla griglia calda o in forno. Spalmatele con il composto di melanzane e decorate ciascuna fetta con 2 filetti d'acciughe arrotolati.

Ingredienti per 4 persone

- 450g di melanzane
- 1 baguette (pane francese)
- 20g di cipolla
- pasta di olive nere
- basilico
- 32 di acciughe marinate
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Alla Siciliana (2)
- Baccalà Con Olive E Capperi
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Acciughe Alle Olive
- Stoccafisso All'anconetana

Fette Di Pesce Alla Casalinga

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Tritare finissimi il sedano, la carota, la cipolla e tagliuzzare l'acciuga lavata e diliscata.
Tritare finissimo il prezzemolo, pelare i pomodori e togliere loro i semi.
Mettere le fette di pesce, dopo averle ben lavate e aver tolto la pellicina, in abbondante olio ben caldo e lasciare rosolare, rigirandole ora da una parte ora dall'altra. Poi scolate quasi tutto l'olio che vi e` nella padella, unire al pesce l'acciuga, le verdure, i pomodori e il burro, salare, pepare, rimescolare e lasciare cuocere per circa 30 minuti.
Servire con l'intingolo che si sarà formato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce (es. palombo) in fette da 400 g
- 300g di pomodori perini maturi
- prezzemolo
- 30g di burro
- 1 carota
- 1 sedano
- 1 cipolla
- 1 acciuga salata
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Al Pomodoro (2)
- Palombo Al Pomodoro
- Vitello Di Mare Al Pomodoro
- Agoni Al Pomodoro
- Impepata Di Cozze (2)

Filetti Di Aringa Marinati

Secondo di pesce a base di filetti di aringa

Ricetta

E' un piatto a base di filetti di aringa dal gusto molto particolare. Per realizzarlo fate marinare i filetti con limone e cipolla, olio e aceto.
Miscelate il latte con i tuorli d'uovo sodo, il prezzemolo, la maionese e lo scalogno. E aggiungete questa mistura ai filetti.
Lasciate riposare per un'ora.
Servite freddo e con un contorno di fagioli bianchi.

Ingredienti per 4 persone

- filetti di aringa
- limone
- cipolla
- olio d'oliva
- aceto di vino
- latte
- tuorli d'uovo
- prezzemolo
- maionese
- scalogno
- per servire:
- fagioli bianchi

Ricette simili

- Jefke
- Aringhe Marinate (2)
- Polpettine Di Pesce (2)
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa
- Aringhe Al Pompelmo

Filetti Di Aringhe Con Cipolle

Secondo di pesce a base di aringhe affumicate

Ricetta

Pulite le aringhe e ricavatene dei filetti che lascerete riposare nel latte bollente per almeno due ore. Per lo stesso tempo lasciate marinare le cipolle tagliate a rondelle nell'aceto, poi sciacquatele in acqua, asciugatele e conditele con olio, sale e pepe.
Scolate e i filetti di aringa dal latte e asciugateli poggiandoli su della carta assorbente da cucina; poi disponeteli in un piatto di portata, conditeli con olio, succo di limone, sale, pepe e mescolateli assieme alle fettine di cipolla.

Ingredienti per 4 persone

- 8 aringhe affumicate
- 8 cipolle rosse
- 1 limone
- 100 cl di latte
- 2 bicchieri di aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Aringa Con Cipolle
- Aringhe Marinate
- Aringhe In Insalata
- Aringhe Gratinate
- Zakouski

Filetti Di Branzino Con Crema Di Cipolle

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Infornate a 180 gradi le cipolle che dovranno essere di media grossezza, senza sbucciarle. Fatele cuocere per circa 1 ora, o finché saranno molto morbide. Mentre le cipolle cuociono, squamate i branzini, eviscerateli, lavateli e sfilettateli privandoli anche della pelle. Quando le cipolle saranno quasi cotte, salate, pepate i filetti di branzino, fateli rosolare a fuoco vivo in 20 g di olio e, separatamente, in una padella antiaderente, rosolate a fuoco moderato le fettine di pancetta ridotte a striscioline.
Sfornate le cipolle, pelatele, passatele al mixer ottenendo una densa crema; insaporitela con un pizzico di sale, 100 g di olio e una generosa manciata di pepe. Distribuitela nei piatti da porzione, sopra sistematevi i filetti rosolati, completate con la pancetta e con un trito di prezzemolo, quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di branzino (pesci da 750g l'uno)
- 800g di cipolle gialle
- 50g di pancetta tesa a fettine
- prezzemolo
- 120g di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Alla Trevisana
- Triglie Alla Vernaccia
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Trote Al Vino Rosso
- Triglie Al Finocchietto

Filetti Di Cernia All'arancia

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Far fondere il burro, passarvi i filetti di cernia infarinati rosolandoli da ambo i lati, salare, pepare e bagnare con il succo d'arancia.
Servire spolverizzando il tutto con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di cernia
- 1 arancia
- 30g di burro
- farina
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive
- Cernia Ai Fiori Di Zucca
- Cernia All'arancia
- Cernie Fritte
- Pescado Borracho

Filetti Di Cernia All'uvetta E Olive

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Sbucciate l'aglio e fatelo rosolare leggermente in un tegame largo, meglio se antiaderente, con 4 cucchiai di olio.
Schiacciate lo spicchio con una forchetta, eliminatelo e mettete in pentola i filetti di cernia infarinati. Fateli insaporire per qualche istante e bagnateli con uno spruzzo di vino bianco.
Alzate la fiamma e lasciate evaporare il vino.
Togliete i filetti di cernia dal tegame e teneteli in caldo.
Versate nel sughetto del pesce il pomodoro e l'uvetta.
Salate, pepate e continuate la cottura per 10 minuti.
Mettete di nuovo nel tegame i filetti di cernia, unite le olive e abbondante prezzemolo mondato, lavato e spezzettato con le mani e regolate di sale e pepe.
Servite il pesce con qualche fetta di pane tostato in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di cernia (filetti da 150g ognuno)
- 600g di polpa di pomodoro
- 12 di olive liguri
- 2 spicchi di aglio
- 40g di uvetta sultanina
- 1 spruzzo di vino bianco secco
- farina
- prezzemolo
- alcune fette di pane casereccio
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Baccalà Alle Olive E Uvetta
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti
- Pescado Borracho
- Cernia Ai Fiori Di Zucca
- Calamari Ripieni (10)

Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi

Secondo di pesce a base di halibut

Ricetta

Innanzi tutto scalda il forno a 200 gradi. Schiaccia l'aglio e trita lo scalogno. Pulisci ed affetta i funghi. Scalda l'olio e facci imbiondire aglio e cipolla a fuoco medio. Unisci i funghi e falli scottare per pochi minuti. Profuma con le erbe tritate e aggiungi i pomodori che avrai pelato e tagliato a tocchetti, sale, pepe e pangrattato. Mescola e leva dal fuoco. Ungi una pirofila con dell'olio extra vergine e mettici i filetti di pesce. Copri con l'intruglio funghesco e spruzza con il succo di limone. Copri con dell'alluminio ed inforna per una 15 di minuti. Se il fondo di cottura dovesse risultare troppo liquido, scopri e rimetti in forno per pochi minuti, giusto per asciugare un po'. Servi con patate novelle cotte a vapore e irrorate con l'olio extra vergine.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di halibut
- 200g di funghi champignon
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di timo fresco tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato
- 2 pomodori perini
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 2 cucchiai di succo di limone
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Salmone Alla Griglia
- Salmone In Crosta (3)
- Gamberi Con Lattuga E Piselli
- Carpaccio Fresco Di Mare
- Stoccafisso Agli Odori

Filetti Di Merluzzo Affogati In Salsa Di Yogurth Alla Mentuccia

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Sfilettare il pesce, salare e infarinare i filetti, rosolarli per 5 minuti nel burro e infornarli a 100 gradi. Nella stessa padella versare lo yogurth e il latte, spruzzare con farina, salare, pepare, unire la mentuccia, cuocere a fuoco lento per 10 minuti circa.
Sfornare il pesce, coprirlo con la salsa e guarnire con la mentuccia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 merluzzo da 500 g
- 1 vasetto di yogurth intero
- 1 rametto di mentuccia
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 bicchiere di latte
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo E Carciofi
- Merluzzo Al Curry (2)
- Merluzzo Gustoso
- Firman Haddle
- Merluzzo Con Burro E Farina

Filetti Di Merluzzo Ai Capperi

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Sciacquate i capperi sotto l'acqua corrente e frullateli con il pangrattato, prezzemolo, un cucchiaino di rosmarino, lo spicchio d'aglio sbucciato e 4 cucchiai d'olio.
Accendete il forno a 220 gradi Disponete i filetti di merluzzo in una teglia leggermente unta d'olio, copriteli con il trito aromatico e compattatelo con un cucchiaio.
Versate intorno al pesce il vino, versategli sopra 4 cucchiai d'olio e cuocete in forno già caldo per 5-6 minuti.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 tranci di merluzzo (anche surgelati)
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva

Ricette simili

- Halibut All'aglio
- Stoccafisso All'anconetana
- Terrina Di Merluzzo Con Le Noci
- Anguilla In Umido
- Merluzzo Alla Provenzale

Filetti Di Merluzzo Al Curry

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Rosolare nell'olio una cipollina; aggiungere mezzo cucchiaio di curry, mescolare e unire i pelati, un pizzico di timo, una fogliolina di alloro; cuocere la salsa per una decina di minuti.
Mettere nella salsa il pesce ancora surgelato, salarlo e continuare la cottura a calore dolce per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di merluzzo surgelati
- olio d'oliva
- 1 cipollina
- 1/2 cucchiaio di curry
- 1 scatoletta di pomodori pelati
- 1 fogliolina di alloro
- 1 pizzico di timo
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Con Piselli
- Merluzzo In Insalata
- Merluzzo In Umido (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Sugo
- Merluzzo Al Pomodoro

Filetti Di Merluzzo Al Forno

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettere i filetti scongelati in un tegame di terracotta insieme all'olio.
Spruzzare con un poco di aceto i filetti, salarli e cospargerli con le olive snocciolate e tagliate a pezzi.
Cuocere in forno moderato per 30 minuti e servire ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di filetti di merluzzo
- 800g di olive nere
- 100g di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Varianti

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Ricette simili

- Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Merluzzo Con Olive Con Il Bimby
- Merluzzo Ai Capperi
- Sardine Al Basilico

Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di filetti di merluzzo

Ricetta

Versate in un piatto da portata la farina, immergete i filetti di merluzzo ed infarinateli da entrambi i lati. Disponeteli in una pirofila unta d'olio e conditeli con un trito di prezzemolo e aglio (precedentemente sciacquati) e aggiungete le olive tagliate a rondelle, i capperi tritati, i filetti d'acciuga tagliati a pezzettini ed irrorate il tutto con olio d'oliva.
Spolverizzate, infine, con del pangrattato e cuocete in forno già caldo per circa 15 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di merluzzo
- 2 cucchiai di capperi
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 100g di olive nere snocciolate
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Filetti Di Merluzzo Al Forno

Ricette simili

- Merluzzo Al Forno (2)
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Cotolette Di Platessa
- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Filetti Di Merluzzo Al Prosciutto E Formaggio

Secondo di pesce a base di filetti di merluzzo

Ricetta

Pestare bene, senza romperli, i filetti, spianarli, aggiungere le fette di prosciutto, il formaggio, il pepe e la salvia.
Arrotolare i filetti, infarinarli e passarli nella pastella che sarà stata passata nel colino per evitare i grumi.
Friggere i filetti nell'olio e margarina bollenti, girandoli più volte fino a dorarli.
Guarnire un piatto di servizio con delle fettine di limone e con tondini di peperone.
Aggiungere gli arrotolati e serviteli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di merluzzo da 180 g
- 4 fette di prosciutto crudo
- 4 fette di formaggio fontina
- 2 limoni
- 100g di margarina
- 1 tazzina di olio di mais
- salvia
- peperoni
- pepe
- per la pastella:
- 1 bicchiere di latte
- 2 uova
- 2 cucchiai di farina tipo 00
- 1 cucchiaino di sale

Ricette simili

- Merluzzo Al Latte
- Merluzzo Gustoso
- Merluzzo Al Curry (2)
- Merluzzo Con Peperonata
- Sformato Di Merluzzo

Filetti Di Merluzzo Al Sugo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Soffriggere lentamente in un tegame 5 cucchiai di olio ed uno spicchio d'aglio.
Aggiungere i pomodori pelati e cuocere per qualche minuto.
Tagliare i filetti ancora surgelati in 5 o 6 pezzi ed infarinarli.
Mettere nel tegame, salare, pepare e coprire con un coperchio. Dopo 10 minuti circa, spruzzare con 3 cucchiai di vino bianco e lasciare condensare il sugo a tegame scoperto. 2 minuti prima di servire, cospargere di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 150g di pomodori pelati
- farina
- 3 cucchiai di vino bianco
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- pepe
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Al Pomodoro
- Merluzzo In Umido (2)
- Merluzzo Con Piselli
- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Merluzzo In Umido

Filetti Di Merluzzo Al Vapore

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Fate bollire, in una pentola, abbondante acqua, quindi mettete sulla pentola un piatto con i filetti di merluzzo spruzzati con poco olio e con poco succo di limone e cosparsi con una manciata di prezzemolo tritato e un pizzico di sale.
Coprite i filetti con un altro piatto e lasciate cuocere per circa 30 minuti.
Servite con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di merluzzo surgelato
- poco di olio d'oliva
- limone
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Pesce Al Basilico
- Merluzzo Al Curry (3)

Filetti Di Merluzzo Alla Panna

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettere in una pirofila i filetti di merluzzo cosparsi di fiocchetti di burro, del prezzemolo tritato e del vino bianco, salare e pepare.
Cuocere in forno caldo per 15-20 minuti.
Versare la panna, facendo amalgamare la salsina.
Servire ben caldi con patate bollite.
Accompagnare con vino bianco secco giovane.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 20 cl di panna
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Merluzzo In Salsa D'acciuga
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Merluzzo Con Cipolle Alla Tedesca
- Cubetti Di Merluzzo

Filetti Di Merluzzo Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Tagliare i pomodori a fettine di 1 cm e disporle in una forma per gratin.
Mescolare il prezzemolo, l'aglio e il pangrattato.
Condire il filetto di merluzzo e disporlo sopra le fettine di pomodoro.
Coprire con il composto di pangrattato, prezzemolo e aglio, e gratinare in forno a circa 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di filetto di merluzzo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchietto di aglio tritato
- 1 pomodoro grande
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Alla Provenzale
- Merluzzo Farcito
- Pesce Farcito
- Filetti Di Merluzzo Ai Capperi
- Waterzooi Di Gent

Filetti Di Merluzzo Alla Trevisana

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Sul tagliere, sistemate le fettine di pancetta una accanto all'altra leggermente accavallate in modo da formare un rettangolo. Sopra disponete i filetti di pesce, quindi arrotolate e fermate il rotolo con alcuni stecchini. Mettetelo in una pirofila senza alcun condimento (basterà la pancetta per mantenerlo morbido) e passatelo nel forno già riscaldato a 200 gradi per 15 minuti circa. Intanto riducete in dadolata fine il sedano e la cipolla e brasate il tutto, a fuoco moderato, in 2 cucchiai d'olio per alcuni minuti, poi sfumate con l'aceto di mele e insaporite con sale, pepe e un pizzico di prezzemolo tritato.
Lavate accuratamente i cespi di trevisana, sgocciolateli, quindi divideteli in 4 parti ciascuno. Conditeli con 2 cucchiai di olio e una macinata di pepe, poi cuoceteli brevemente sulla griglia ben calda, girandoli da tutti i lati. Quando tutti gli ingredienti saranno pronti, componete il piatto: tagliate a piccoli tranci il rotolo di pesce e mettetelo al centro. completate con la trevisana e le verdure brasate.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di merluzzo fresco
- 200g di insalata trevisana in cespi di 100 g
- 120g di pancetta tesa a fettine
- 120g di cipolla
- 120g di sedano verde
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Filetti Di Branzino Con Crema Di Cipolle
- Merluzzo In Insalata
- Minestra Di Pesce
- Merluzzo Al Pomodoro
- Terrina Di Merluzzo Con Le Noci

Filetti Di Merluzzo Gratinati

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

In una padella antiaderente, fate fondere il burro e rosolate i filetti di merluzzo per circa 5 minuti. Lasciateli dorare e cuocere da entrambe le parti girandoli di tanto in tanto con delicatezza. Subito dopo, salate, pepate e irrorate il tutto con il vino bianco secco.
Alzate la fiamma, fino a quando sarà evaporato, dopodichè, sgocciolate il pesce e trasferitelo in una pirofila unta di burro. Copritelo con la panna e passatelo in forno già caldo per circa 10 minuti a 250 gradi. Servitelo subito caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di merluzzo
- 80g di burro
- 30 cl di panna da cucina liquida
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Merluzzo In Salsa D'acciuga
- Merluzzo Al Pompelmo
- Filetti Di Platessa Al Vino Bianco

Filetti Di Merluzzo Mornay

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lava ed asciuga bene il pesce. Mettilo in un tegame col vino e l'acqua; sala leggermente e lascia sobbollire per 20 minuti. Con la farina, il latte e la metà del burro prepara una bechamel che allungherai con il liquido di cottura del pesce. Regola la salsa di sale e lascia cuocere per 15 minuti circa, mescolando bene. Togli la salsa dal fuoco e lasciala raffreddare completamente, quindi aggiungi i tuorli d'uovo e metà del parmigiano; mescola bene fino a rendere la salsa spumosa, aggiungendo la panna a piccole dosi. Sistema i filetti di merluzzo (io preferisco utilizzare le sogliole perché le trovo più delicate e un po' meno 'stoppose') in una pirofila imburrata, ricoprili con la salsa, corpargi con il restante formaggio ed il burro residuo a fiocchetti. Inforna a 280 C finché la superficie non avrà assunto un bel colorino dorato.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di merluzzo da 100g ciascuno
- 25 cl di vino bianco secco
- 1 bicchiere di acqua
- 25 cl di latte bollente
- 25 cl di panna liquida
- 25g di farina bianca
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 60g di burro
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Filetti Di Platessa Al Vino Bianco

Filetti Di Nasello Alla Pescatora

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Fate dorare, in un tegame con l'olio, il nasello; poi toglietelo e tenetelo in caldo. Nello stesso olio fate colorire l'aglio, i pomodori e le acciughe, spappolando il tutto con una forchetta.
Lasciate rapprendere il sughetto e, poco prima di toglierlo dal fuoco, unite il basilico tritato e l'origano.
Versate la salsa sul palombo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di nasello interi
- 350g di pomodori
- olio d'oliva
- aglio
- 5 filetti d'acciughe
- basilico
- origano

Ricette simili

- Dentice Alla Veneta
- Nasello All'origano
- Pizzaiola Di Triglie
- Cartoccio Alla Marinara
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Filetti Di Nasello Alle Olive

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

In una teglia sciogliere il burro con il prezzemolo e disporvi i filetti di pesce. Farli insaporire a fuoco dolce, salare, pepare e spruzzare con il vino, far evaporare in parte, quindi aggiungere le olive private del nocciolo e tagliate a rondelle.
Continuare la cottura per pochi minuti, unendo alcuni cucchiai di acqua e di brodo se il sugo fosse troppo ristretto.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di nasello
- 50g di burro
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 100g di olive verdi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Alla Provenzale
- Pescado Borracho
- Nasello Al Limone (2)
- Pesce Con Olive
- Nasello Insaporito Agli Scalogni

Filetti Di Orata Agli Asparagi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite gli asparagi, eliminate la parte più dura dei gambi, lavateli e cuoceteli a vapore per 5 minuti.
Ungete una teglia da forno e disponete i filetti di pesce con la parte della pelle verso il basso. Salateli, pepateli e copriteli con gli asparagi.
Mettete in una ciotola un cucchiaio abbondante di olio d'oliva e il succo d'arancia e mescolate energicamente.
Irrorate il pesce col sughetto, aggiungete le scorzette e spruzzate con il vino bianco.
Passate nel forno caldo a 180 gradi per 10 minuti circa.
Trasferite poi i filetti e gli asparagi nei piatti caldi e servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di orata (filetti da 180 g)
- 400g di asparagi sottili
- 4 cucchiai di succo d'arancia
- 4 scorzette d'arancia
- vino bianco secco
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Al Limone (2)
- Stoccafisso In Potacchio
- Zuppa Di Pesce
- Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano
- Orata Royale

Filetti Di Orata Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulire e sfilettare l'orata, adagiarla in padella con olio e cipolla e bagnare con il brandy.
Unire le mandorle, il sale e poca acqua.
Cuocere per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 300 g
- 100g di mandorle
- 1/2 di cipolla
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- brandy
- sale

Ricette simili

- Orata In Guazzetto
- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso
- Orata Al Cartoccio Con Gamberi
- Cassola
- Orata Al Burro D'arancia

Filetti Di Persico Alle Erbe Verdi

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Tritare erbette, spinaci, sedano e cipolle, aggiungere timo, dragoncello, prezzemolo, un po' di sale e pepe.
Sistemare uno strato del composto in una pirofila imburrata e disporvi sopra, bene allineati, i filetti di pesce con un secondo strato di erbe.
Cospargere con burro fuso e pangrattato e cuocere in forno per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di pesce persico già puliti
- 150g di spinaci
- 150g di erbette
- 50g di burro
- sedano
- 2 cipolle
- timo
- prezzemolo tritato
- 1 pizzico di dragoncello
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Persico Alla Lionese
- Filetti Di Pesce Persico In Carpione
- Involtini Di Pesce Persico
- Pesce Persico Alla Milanese
- Pesce Persico Alla Comasca

Filetti Di Pesce Al Limone

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Ungere con il cucchiaio di olio una padella antiaderente e farla scaldare. Adagiarvi i filetti di pesce e farli colorire a fuoco vivo da entrambe le parti. Poi spruzzarli con il vino bianco che andrà fatto bollire.
Togliere i filetti e metterli su un piatto.
Spolverizzare sul fondi di cottura un cucchiaino di farina, unire mezzo bicchiere di acqua, il succo e le scorzette di limone e il trito di prezzemolo, basilico e aglio.
Fare cuocere, mescolando per due minuti, poi rimettere i filetti in padella e cuocere per altri 4-5 minuti, in modo che il sugo si addensi.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- filetti di pesce piatto (sogliole)
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 di limone spremuto
- scorza di limone
- alcuni cucchiai di prezzemolo, basilico e aglio tritati
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Persico Alle Acciughe
- Pesce Spada Alla Griglia
- Olivette Di Pesce Spada
- Sogliola Al Forno
- Sogliole Alla Mugnaia

Filetti Di Pesce Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

In un piatto disponete i filetti di pesce con succo di limone, olio, sale e pepe.
Lasciate riposare per 1 ora. Successivamente in una padella mettete un po' d'olio, le cipolle tagliate a pezzi, l'aglio, sale, pepe, i filetti di pesce, prezzemolo, origano e i pomodori a pezzi; bagnate il tutto con il vino e coprite con il limone tagliato a fette.
Lasciate cuocere per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di pesce
- olio d'oliva
- aglio
- 3 cipolle
- 4 pomodori
- prezzemolo
- vino bianco
- 2 limoni
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pizzaiola Di Triglie
- Pesce Spada Alla Griglia
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Dentice Alla Veneta

Filetti Di Pesce Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Tagliare i pomodori a fettine di 1 cm e disporle in una forma per gratin.
Mescolare il prezzemolo, l'aglio e il pangrattato.
Condire il filetto di merluzzo e disporlo sopra le fettine di pomodoro.
Coprire con il composto di pangrattato, prezzemolo e aglio, e gratinare in forno a circa 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di filetto di merluzzo
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchietto di aglio tritato
- 1 pomodoro grande
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Alla Provenzale
- Merluzzo Farcito
- Pesce Farcito
- Filetti Di Merluzzo Ai Capperi
- Waterzooi Di Gent

Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Inserisci nel boccale l'olio, 1 spicchio d'aglio, 1 pomodoro, poco prezzemolo e 100 G di acqua. Disponi nel Varoma i filetti di pesce conditi con il restante pomodoro, il prezzemolo, l'aglio, il sale e il pepe, e posizionalo nel boccale. Cuoci il tutto per 25 minuti a temperatura Varoma velocità 2. Durante la cottura irrora il pesce prima col vino bianco e poi con l'acqua rimasta. Servi il pesce con il suo sughetto o utilizza il sughetto per condire spaghetti o linguine.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetti di pesce (nasello, sampietro, persico)
- 2 spicchi di aglio
- 4 pomodori pelati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 10 cl di vino bianco
- 40g di olio d'oliva
- 250g di acqua
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Nasello Alla Provenzale
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Teglia Di Naselli
- Filetti Di Pesce Persico Alla Menta

Filetti Di Pesce Della Regina

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Lessate i filetti in poca acqua e tritateli finemente. Metteteli in una ciotola con il mascarpone, le uova, un poco di noce moscata, la besciamella, il parmigiano, sale e pepe.
Mescolate bene il composto e versatelo in una pirofila unta di burro e spolverizzata di pangrattato.
Cospargete di pangrattato e fiocchetti di burro e cuocete per circa 30 minuti a fuoco moderato.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di mascarpone
- 400g di filetti di platessa
- 4 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- pangrattato
- 2 uova
- noce moscata
- burro
- 1 tazza di besciamella
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformato Di Merluzzo
- Platessa Mantecata
- Polpette Di Pesce
- Platessa All'arancia
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina

Filetti Di Pesce In Salsa

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Tritare l'aglio e la cipolla e farli appassire in un largo tegame con olio e burro, unire i filetti di pesce e farli rosolare da entrambi i lati.
Bagnare con il vino e la panna, coprire, far cuocere per circa 5 minuti, salare e pepare.
Cospargere con il prezzemolo, irrorare con il sugo di cottura e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di platessa (confezione 400 g)
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di panna
- 1/2 bicchiere di vino
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cubetti Di Merluzzo
- Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy
- Polpette Di Pesce
- Platessa Alla Sorrentina
- Pesce E Patate (2)

Filetti Di Pesce Persico Alla Fonduta Di Peperoni Rossi

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Fate soffriggere un po' d'olio con le cipolle affettate, aggiungete i peperoni tagliati a tocchetti, poi aggiungere il pomodoro a quadretti, e acqua, fate cuocere, poi aggiungere sale e dado.
Fate raffreddare, poi incorporare la panna.
Infarinate i filetti, e fateli cuocere nel burro spumeggiante, salarli e poi asciugarli.
Fate scaldare anche la salsa e mettete uno strato di salsa sul piatto, disponendovi i filetti a fiore.

Ingredienti per 2 persone

- 700g di peperoni rossi
- 100g di cipolle
- 100g di pomodori maturi
- 20 filetti di pesce persico (anche surgelati)
- 250g di panna da cucina
- 50g di burro
- olio d'oliva
- farina
- sale
- dado

Ricette simili

- Merluzzo Con Peperonata
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetto Di Pesce Persico Alla Menta
- Filetti Di Pesce Persico Alla Menta
- Filetto Di Persico Alla Lionese

Filetti Di Pesce Persico Alla Menta

Secondo di pesce a base di filetti di pesce persico

Ricetta

Fate sgelare i filetti di pesce a temperatura ambiente per circa tre ore, quindi divideteli, passateli nella farina schiacciandoli bene da ambo i lati e spolverizzateli con un poco di sale e un po' di pepe possibilmente appena macinato.
Sistemate i filetti senza sovrapporli in una capace padella, irrorateli con il vino diluito con un poco di acqua e spolverizzate tutto con l'aglio tritato il più finemente possibile.
Ponete tutto su fuoco medio e lasciate cuocere i filetti di pesce persico girandoli di tanto in tanto per circa 10 minuti affinchè cuociano perfettamente senza attaccare. A cottura ultimata unite anche il ciuffo di menta tritato finemente.
Servite, su un piatto di servizio, i filetti ben coperti con il loro fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di pesce persico surgelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- farina
- 1 ciuffo di menta
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Pesce Persico Alla Menta
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Pesce Con Olive
- Calamari Dell'imperatrice

Filetti Di Pesce Persico Con Agretti E Cipolline

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Sbollentare gli agretti in acqua salata e far raffreddare.
Scottare il pesce con olio, sale e pepe e terminare la cottura aggiungendo poca acqua.
Sbollentare le cipolline e saltarle con burro e salvia, bagnando con aceto di mele.
Servire il pesce sugli agretti e accompagnare con le cipolline.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di pesce persico
- 150g di cipolline
- 300g di agretti
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di aceto di mele
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Persico Alla Salvia
- Tinca In Carpione
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetti Di Pesce Persico In Carpione
- Filetto Di Persico In Crosta Di Patate

Filetti Di Pesce Persico In Carpione

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lavate i filetti di pesce persico, asciugateli e insaporiteli con sale e pepe.
Sbucciate le cipolle, lavatele e affettatele finemente.
Spuntate le carote, pelatele, lavatele e tagliatele a listerelle.
Private il sedano dei filamenti, lavatelo e tagliatelo a listarelle.
Versate due cucchiai di olio in una padella sul fuoco, mettetevi le carote, unitevi le cipolle e fatele appassire.
Aggiungete la foglia di alloro, la metà dei prezzemolo e dei dragoncello lavati, l'aceto, il vino e mezzo bicchiere di acqua.
Salate, pepate e portate a ebollizione.
Continuate la cottura fino a quando il liquido sarà ridotto alla metà.
Adagiate i filetti di pesce in una pirofila spennellata di olio, versatevi sopra il composto preparato e irrorate con l'olio rimasto.
Ponete la pirofila in forno preriscaldato a 180 gradi e fate cuocere per 5-7 minuti.
Sfornate e lasciate raffreddare completamente.
Ponete quindi la pirofila in frigorifero e fate riposare il tutto per 24 ore. Al momento di servire cospargete i filetti con il prezzemolo e il dragoncello rimasti, lavati e tritati.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di pesce persico
- 150g di carote
- 200g di cipolle
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di dragoncello
- 1 foglia di alloro
- 10 cl di olio di sesamo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 10 cl di aceto di vino
- 2 sedani
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Persico Alle Erbe Verdi
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Con Olive
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby

Filetti Di Pesce San Pietro Alla Milanese

Secondo di pesce a base di pesce san pietro

Ricetta

Lavate bene i San Pietro, puliteli, asciugateli.
Togliete loro la pelle; osservando attentamente, vedrete che in ciascun lato si distinguono nettamente quattro filetti, che dovrete separare con l'apposito coltellino affilato. Batteteli leggermente con un pestacarne, infarinateli, passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, quindi immergeteli nel burro spumante circa dieci minuti per parte, finché saranno belli dorati. A metà cottura salateli e pepateli solo alla fine.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pesci san pietro di 600 g
- sale
- pepe
- 2 uova
- farina bianca
- pangrattato
- 100g di burro

Ricette simili

- Brodetto Alla Romagnola
- Misto Mare
- Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone
- Sogliole Alle Nocciole
- Pesce San Pietro Con Taccole

Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa

Secondo di pesce a base di pesce san pietro

Ricetta

Lessate i filetti di pesce in un litro d'acqua con una cipolla intera, una carota tagliata a rondelle, il prezzemolo, un po' d'aceto, sale e pepe.
Cuocete per 10 minuti.
Preparate la salsa: fate una maionese, allungate la salsa ketchup con mezzo bicchiere di brandy, aggiungetela alla maionese e amalgamate bene.
Servite i filetti di pesce con la salsa. Vini di accompagnamento: Collio Ribolla Gialla DOC, Bolgheri Bianco DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di pesce san pietro
- 1 carota
- 1 cipolla
- prezzemolo
- aceto di vino
- 1/2 bicchiere di brandy
- ketchup
- maionese
- sale
- pepe in grani

Varianti

- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella

Ricette simili

- Sformato Di Gamberi E Zucchine
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino
- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco

Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella

Secondo di pesce a base di pesce san pietro

Ricetta

In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio e una noce di burro e rosolatevi lo scalogno, il sedano e la carota tritati.
Adagiate nel recipiente i filetti di pesce e quando hanno preso colore bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco.
Salate, aggiungete i funghi ben strizzati e fate cuocere per un quarto d'ora.
Incorporate il tuorlo alla besciamella che deve essere piuttosto fluida, mescolate, aggiungete il prezzemolo tritato e un pizzico di pepe.
Versate la salsa sul pesce.
Lasciate gratinate in forno preriscaldato a 180 gradi. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Pinot Nero (in bianco) DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di pesce san pietro
- 1 scalogno
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 25g di funghi secchi
- 25 cl di besciamella
- 1 tuorlo d'uovo
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Cozze
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa
- Trota Con Funghi E Cozze
- Salmone In Crosta (3)

Filetti Di Platessa Ai Pinoli

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Frullare l'aglio con i pinoli, il formaggio e il basilico.
Diluire il composto con l'olio ricavando una salsa piuttosto densa e correggere di sale.
Farcire i filetti con la salsa, ripiegarli su se stessi e cuocerli in forno per 15-20 minuti a calore medio.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di platessa
- 1 mazzetto di basilico
- 30g di pinoli
- 30g di formaggio pecorino
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sogliola Ai Pinoli
- Platessa Al Basilico
- Cotolette Di Platessa
- Platessa Alla Sorrentina
- Filetti Di Pesce In Salsa

Filetti Di Platessa Al Burro

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Sciogliere il burro in una padella ed aggiungervi i filetti, ancora surgelati, salati ed infarinati. **Cuocere** per 2-3 minuti. Prima di servire, spruzzare con succo di limone e cospargere di prezzemolo finemente tritato.

Ingredienti per 2 persone

- 200g di filetti di platessa al naturale
- 50g di burro
- succo di limone
- farina
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Platessa Al Vino Bianco
- Polpette Di Pesce
- Cotolette Di Platessa
- Sformato Di Merluzzo
- Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy

Filetti Di Platessa Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Fare sciogliere il burro in una padella e cuocervi i filetti surgelati a fuoco vivo per 2-3 minuti.
Infarinare i filetti così scongelati e deporli in una pirofila. Versarvi sopra il vino e la panna, precedentemente portati a bollore nella padella di cottura dei filetti.
Passare in forno ben caldo (250 gradi) per 6-7 minuti e servire.

Ingredienti per 2 persone

- 200g di filetti di platessa al naturale
- 40g di burro
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiai di panna liquida
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Platessa Al Burro
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Platessa Al Basilico
- Filetti Di Platessa Alle Mandorle

Filetti Di Platessa All'arancia

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Infarinate accuratamente i filetti e fateli dorare in due cucchiai di olio a fuoco vivo. Girateli appena si è formata la crosticina facendo attenzione a non romperli. Intanto spremete le arance e filtrate il succo con un colino o una garza.
Irrorate i filetti con il succo ottenuto e lasciate consumare due minuti.
Cospargete il pesce con parte delle mandorle tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di platessa
- 50g di farina
- 100g di mandorle sgusciate
- 2 arance
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Platessa All'arancia
- Filetti Di Platessa Alle Mandorle
- Polpette Di Pesce
- Platessa Alle Zucchine
- Platessa Alla Paprica

Filetti Di Platessa Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Sbollentate le mandorle, spellatele e tagliatele a filetti sottili.
Infarinate i filetti e fateli rosolare in una padella con il burro a fiamma vivace.
Salate e pepate, unite le mandorle e dopo qualche minuto la panna fresca.
Rigirate i filetti un paio di volte, toglieteli e adagiateli sopra un piatto da portata preriscaldato.
Addensate la salsina e versatela sui filetti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di platessa
- 60g di burro
- 60g di panna fresca
- 80g di mandorle
- 40g di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Platessa All'arancia
- Filetti Di Platessa Al Vino Bianco
- Involtini Di Platessa
- Filetti Di Pesce In Salsa
- Platessa Alle Zucchine

Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Far scongelare il pesce.
Tritare gli scalogni finemente.
Infarinare il pesce e rosolarlo in poco burro e olio.
Salare e pepare, quindi togliere il pesce e tenerlo in caldo.
Versare nel tegame ancora un po' d'olio, poco burro e farvi appassire gli scalogni con l'alloro, bagnarli con un bicchierino di brandy e far ridurre, salare e pepare.
Scartare l'alloro.
Versare il condimento sul pesce e cospargere con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di platessa
- 3 scalogni (o 1 cipolla)
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo tritato
- 1 bicchierino di brandy
- farina
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Di Pesce
- Filetti Di Pesce In Salsa
- Platessa Marinata
- Platessa Alla Sorrentina
- Pesce E Patate (2)

Filetti Di Salmone Con Salsa Ai Lamponi

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Versate l'aceto rosso in una terrina, immergetevi i lamponi e lasciateli marinare per una notte intera. Il giorno seguente tritate finemente l'aglio, mettetelo in un'altra terrina e unitevi la senape e una presa di sale.
Aggiungete i lamponi insieme all'aceto, mescolate, poi versate l'olio a filo lavorando il composto con una frusta, così da spappolare i frutti e ottenere un composto omogeneo. In ultimo insaporite la salsetta con una macinata abbondante di pepe e regolate di sale.
Cospargete i filetti di salmone con sale e pepe, spennellateli con olio d'oliva e fateli arrostire sotto il grill caldo per 5-7 minuti, girandoli a metà cottura: la parte interna dovrà essere cotta ma ancora ben succosa, quella esterna dorata e croccante.
Tritate finemente la citronella, incorporatela alla salsa e distribuite questa in quattro piatti individuali.
Ponete nei piatti i filetti di salmone caldi, guarnite con qualche lampone fresco e alcune foglioline di citronella e servite. --- CONSIGLI. Per questo piatto raffinato e particolare, creato dallo chef di un grande albergo californiano, è stato scelto il salmone più grande e più pregiato: il king salmon. Qualora non fosse reperibile potete sostituirlo con un'altra specie più comune.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di salmone di 180g ciascuno
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 15g di citronella
- lamponi per guarnire
- foglioline di citronella per guarnire
- per la vinaigrette:
- 600g di lamponi
- 10 cl di aceto di vino rosso
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di senape di digione
- sale
- pepe
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Insalata Di Nasello
- Salmone Al Forno Con Panna
- Polipo Alla Buce

Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone

Secondo di pesce a base di pesce san pietro

Ricetta

Infilare su uno spiedino il pesce arrotolato a filetti e insaporito con il pangrattato e gli odori.
Infornare per 15 minuti a 200 gradi.
Tritare gli spinaci lessati.
Sbattere il tuorlo con acqua e farina e addensare a bagnomaria.
Lavorare con la frusta sale, spinaci e succo di limone.
Lessare gli asparagi e servire con la salsa al limone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di pesce san pietro
- 1/2 spicchio di aglio
- 4 foglie di spinaci
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di farina
- 1/2 di limone
- 500g di asparagi
- prezzemolo
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Salmone In Crosta (3)
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino

Filetti Di Scorfano Con Crema Di Rape E Patate

Secondo di pesce a base di scorfano

Ricetta

Sfilettare lo scorfano, chiudere i filetti in un cartoccio di stagnola e infornare.
Sbollentare le rape e frullarle con sale, pepe e aglio.
Tagliare le patate a fettine sottili e passarle al forno. Disporre la crema di rape su un piatto, guarnire con le fettine di patate e adagiare sopra il pesce.
Condire con un filo d'olio.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scorfano
- 3 rape bianche
- 2 spicchi di aglio
- 3 patate
- sale
- pepe
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Cassola
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Zuppa Di Cozze (4)
- Brodetto Sanbenedettese
- Cappon Magro (2)

Filetti Di Sgombro Ai Funghi

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Pulite i funghi, affettateli. In una casseruola soffriggete l'aglio con poco olio, aggiungete i funghi e saltateli a fuoco vivace finché si sono asciugati, unite i pomodorini a pezzettini, il peperoncino, salate e cuocete per cinque minuti.
Fate sobbollire l'aceto con metà prezzemolo per una decina di minuti. Intanto sciacquate bene i filetti di sgombro, infarinateli e friggeteli in abbondante olio.
Fate assorbire l'unto in eccesso, metteteli nel piatto di portata, versatevi sopra l'aceto bollente, lasciate in infusione per cinque minuti, scolate l'eventuale liquido in eccesso, servite contornato con la salsa di funghi ben calda. Variante: invece del riso potete servire con crostoni di polenta grigliati o purea di patate.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di sgombro
- 500g di funghi porcini
- 300g di pomodorini
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 spicchio di aglio
- farina
- prezzemolo tritato
- peperoncino piccante
- olio d'oliva
- olio per friggere
- sale

Ricette simili

- Seppioline Ripiene Alla Sorrentina
- Polpette Di Pesce
- Tinca In Carpione
- Sogliole Ai Funghi
- Insalata Di Sgombro

Filetti Di Sgombro Marinati

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Pulire 1000 g di sgombri di media grandezza senza lavarli. Coprirli con abbondante sale e 1 cucchiaino di zucchero. Avvolgerli con carta di alluminio e farli riposare per 2 giorni in frigorifero. Quindi lavarli, asciugarli, sfilettarli e disporli su un piatto con fettine di cipolla cruda e grani di pepe bianco. Versarci sopra 1 bicchiere di aceto di vino bianco, bollito per pochi minuti con 3 foglie di alloro. Far riposare 24 ore e servire con patate bollite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sgombri
- sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- cipolla cruda in fettine
- pepe bianco in grani
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 3 foglie di alloro

Ricette simili

- Terrina Di Sgombri Al Vino Bianco
- Sgombri In Bianco
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Aragosta Lessata
- Trote Al Vapore

Filetti Di Sogliola All'aurora

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Cuocere nel burro i filetti scongelati, infarinati e conditi con sale, pepe e noce moscata. Mentre la cottura va avanti aggiungere il vino.
Versare quindi il succo d'arancia e far cuocere a fuoco lento fin quando la salsa si addensa e diventa quasi una crema. A questo punto se la salsa fosse troppo dolce aggiungere qualche goccia di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetti di sogliola (confezione 400 g)
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 arance spremute
- alcune gocce di succo di limone
- burro
- sale
- pepe
- noce moscata

Ricette simili

- Sogliole All'arancia
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Sogliole All'origano
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Filetti Di Sogliola All'uva

Secondo di pesce a base di filetti di sogliola

Ricetta

Mettete il burro in una padella col vino e metà dell'uva.
Fate cuocere un paio di minuti a fuoco vivace, poi passate l'uva nel mixer e preparate una salsa.
Cuocete il pesce al vapore, condito con olio, sale e pepe. Nella padella rimettete la salsa, aggiungete l'uva rimasta e fate ridurre della metà a fuoco lento.
Condite il pesce con la salsa e servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di sogliola
- 400g di uva bianca dolce
- 40g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 10 cl di vino bianco dolce (malvasia)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Sogliole All'origano
- Filetti Di Sogliola All'aurora
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Filetti Di Sogliola Alla Bottarga

Secondo di pesce a base di filetti di sogliola

Ricetta

Dapprima grattugia la bottarga, poi metti in un pentolino il fumetto e l'aceto e fai ridurre. Versa in un altro pentolino la panna e fai ridurre anche questa. Unisci al fumetto i tuorli e sbatti energicamente con una forchetta, continuando la cottura a bagnomaria. In un tegamino fai fondere il burro e poi versalo lentamente nel pentolino contenente gli altri ingredienti; aggiungi, alla fine, la panna. Metti la salsa in una pirofila, disponi sopra i filetti di sogliola, spolverizza di bottarga e metti in forno a 180 gradi. Fai cuocere per 15 minuti circa, fino a quando la superficie sarà dorata. Sforna e servi subito.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di filetti di sogliola
- 3 tuorli d'uovo
- 1/2 bicchiere di panna
- 1/2 mestolo di fumetto di pesce
- 50g di muggine
- 200g di burro
- 1 cucchiaino di aceto balsamico

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Lampada
- Ukha
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Sogliole Al Sidro

Filetti Di Sogliola Alla Danese

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Salare e infarinare 8 filetti di sogliola, immergerli in 2 uova sbattute con un pizzico di sale, passarli in abbondante pangrattato. Rosolarli in 30 g di burro e 2 cucchiai d'olio per 3-4 minuti per parte. Versarli su un piatto caldo.
Saltare in 30 g di burro 250 g di gamberetti lessati e sgusciati. Dopo 2-3 minuti salarli e peparli, toglierli dal fuoco e versarli sopra i filetti di sogliola.
Guarnire con spicchi di limone e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 2 uova sbattute
- sale
- pangrattato
- 60g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 250g di gamberetti lessati e sgusciati
- pepe
- per guarnire:
- limone a spicchi

Ricette simili

- Sogliole Guarnite
- Frittelle Di Gamberetti (2)
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Mondate 500 g di spinaci, lavateli e fateli cuocere per pochi minuti con un pizzico di sale, poi sgocciolateli e passateli in 30 g di burro. In una pirofila mettete 40 g di burro, i filetti di 2 sogliole da 400 g, versate 1 bicchiere di vino bianco secco, salate, pepate e ponete in forno moderato per circa 1/4 d'ora.
Sgocciolate i filetti e fate ridurre il liquido di cottura a 2 cucchiaiate. Nel frattempo preparate la salsa Mornay: in una casseruola fate sciogliere 50 g di burro con 50 g di farina, poi versatevi mezzo litro di latte caldo in una volta sola, aggiungete sale, pepe, noce moscata e mescolando lasciate cuocere per 10-15 minuti. Unitevi il liquido di cottura della sogliole, qualche cucchiaio di panna liquida, 2 tuorli d'uova sbattuti e 50 g di groviera grattugiato.
Tenete la salsa sul fuoco ancora per pochi minuti. In una pirofila unta mettete gli spinaci, sovrapponetevi i filetti di sogliola, versate la salsa Mornay che cospargerete di parmigiano grattugiato.
Mettete in forno caldo finché si sarà formata una crosticina dorata alla superficie.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di spinaci
- 70g di burro
- 2 filetti di sogliola da 400 g
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe
- per la salsa mornay:
- 50g di burro
- 50g di farina
- 50 cl di latte
- sale
- pepe
- noce moscata
- liquido di cottura della sogliole
- alcuni cucchiai di panna liquida
- 2 tuorli d'uovo sbattuti
- 50g di formaggio groviera grattugiato

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Fiorentina
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Conchiglie Di Pesce
- Capesante In Salsa Mornay
- Sogliole Alla Parmigiana

Filetti Di Sogliola Alla Lampada

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Preparare i filetti di sogliola leggermente infarinati e predisporre gli altri ingredienti.
Cuocere nel burro i filetti di sogliola e flambare con brandy. Quando sono pronti toglierli dalla padella e metterli in un piatto a caldo. Nella padella aggiungere un poco di fumetto, burro e farina, quanto basta per far legare la salsa.
Unire un pizzico di curry con sale e pepe quanto basta. Quanto la salsa è pronta aggiungere i filetti preparati in precedenza ed insaporire per breve tempo.
Servire in un piatto caldo.

Ingredienti per 3 persone

- 6 pezzi di filetti di sogliola
- 1 mestolo di fumetto di pesce
- 200g di farina
- 70g di burro
- sale
- pepe
- 1 pizzico di curry
- brandy

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Bottarga
- Sogliole Al Brandy
- Rombo Al Forno Con Sugo Di Lenticchie
- Sogliole Agli Spinaci
- Cannoncini Di Sogliola Con Code Di Cicala Di Mare E Conchiglie

Filetti Di Sogliola Alle Mandorle

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Infarinate leggermente i filetti di sogliola.
Sbattete le uova in una fondina, salate e pepate.
Tritate le mandorle non troppo finemente.
Passate i filetti di pesce nell'uovo sbattuto poco salato e poi nelle mandorle come se fosse un'impanatura.
Lasciate sciogliere il burro in un tegame e adagiatevi i filetti. Cuoceteli alcuni minuti per parte girandoli con delicatezza. Disponeteli su un piatto da portata, guarnite con prezzemolo. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Bianco DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Contessa Entellina Grecanico DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 120g di mandorle
- 80g di burro
- 2 uova
- farina
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Sogliole Alla Crema (2)
- Sogliola Alla Crema
- Sogliole Al Mascarpone
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)

Filetti Di Sogliola Boscaioli

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

In una casseruola mettete l'alloro, un ciuffo di prezzemolo, la cipolla intera; aggiungete 1/2 litro di acqua, salate e lessatevi gli scampi.

Pulite i funghi, dividete le cappelle dai gambi e tritate questi ultimi. In un tegame rosolate i filetti di sogliola con un po' di burro poi salate, pepate ed aggiungete una manciata di prezzemolo tritato e il succo di 1 limone.

Unite anche un bicchiere di vino facendolo evaporare a fuoco vivace e portate a termine la cottura. A parte rosolate nel burro i gambi tritati e le cappelle dei funghi, aggiungendo prima di togliere dal fuoco un cucchiaino di pangrattato.

Aggiungete il soffritto di funghi nel tegame con le sogliole, lasciate insaporire poi unite la panna mescolata con un tuorlo d'uovo, lasciate restringere la salsa e servite guarnendo con gli scampi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 200g di scampi
- 200g di funghi
- 1 bicchiere di panna
- 1 uovo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 limone
- 1 cucchiaino di pangrattato
- alloro
- sale
- pepe
- 100g di burro

Ricette simili

- Orata Ai Funghi (2)
- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)
- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Sogliole In Umido
- Scampi Alla Salsa Di Curry

Filetti Di Sogliola Con Patate

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Fate lessare le patate in acqua bollente salata per 20 minuti tenendole un poco indietro di cottura, quindi sgocciolatele, privatele della buccia e tagliatele a dadini.
Affettate la cipolla in fettine molto sottili. In una padella fate cuocere i filetti di sogliola con il latte, poi scolateli tenendo da parte il latte, adagiateli su un piatto di portata e teneteli al caldo. In una casseruola fate rosolare la cipolla con il burro, unite le patate, i filetti d'acciughe spezzettati e diluite tutto con il latte di cottura delle sogliole.
Regolate di sale, aggiungete un pizzico di pepe, e lasciate cuocere per 15 minuti circa, poi versate le patate sopra i filetti di sogliola e servite subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di sogliola surgelati
- 1 cipolla
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 600g di patate
- 25 cl di latte
- 40g di burro (o margarina)
- sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Sogliole Agli Spinaci
- Palombo In Umido
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)

Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Arrotolate su se stessi i filetti di sogliola eventualmente fissandoli con uno stecchino di legno e fateli affogare in acqua salata per 5 minuti. Scolateli bene e adagiateli in una pirofila e teneteli al caldo. Intanto fate sciogliere il burro in una casseruola capiente, unite gli scalogni mondati e affettati finemente, lo spicchio d'aglio, il concentrato di pomodoro e il basilico meno qualche fogliolina che terrete da pare per decorare il piatto.
Mescolate bene e lasciate cuocere a fuoco medio per una quindicina di minuti. A questo punto aggiungete la farina, poco alla volta, i pomodori pelati e il brodo.
Rimestate accuratamente e riportate sul fuoco, sempre a calore moderato, e lasciate cuocere per circa venti minuti, mescolando di tanto in tanto con il cucchiaio di legno. Trascorso questo tempo, togliete lo spicchio d'aglio e il basilico, passate la salsa ottenuta al setaccio, quindi aggiungete il sale necessario e una macinatina di pepe, dopodichè unite la panna e mescolate con cura.
Versate il composto ottenuto sui filetti di sogliola e passate la pirofila al forno per una decina di minuti.Prima di servire decorate con qualche fogliolina di basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di filetti di sogliola
- 20g di burro
- 3 scalogni
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico fresco
- 20g di farina
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 350g di pomodori pelati
- 1/2 tazza di brodo
- 1 cucchiaio di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Medaglioni Di Mare
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Sogliola Alla Crema
- Sogliole Alla Crema (2)
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Filetti Di Sogliola Fritti

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Lavate i filetti di sogliola e tamponateli delicatamente con carta assorbente da cucina per asciugarli.
Predisponete gli ingredienti per l'impanatura: mettete la farina in un piatto, in un altro sbattete le uova con alcune gocce d'acqua; preparate anche la friggitrice.
Insaporite i filetti con il sale, il pepe ed il succo di limone. Passateli rapidamente nella farina, eliminando quella in eccesso, quindi nell'uovo sbattuto.
Evitate di lasciare i filetti a lungo nella farina perché questa, bagnandosi con l'acqua emessa dal pesce, finirebbe per formare uno strato spesso e compatto sulla polpa.
Scaldate l'olio nella friggitrice, o in una padella, e, quando raggiunge la temperatura di 180 gradi, immergetevi i filetti impanati e friggeteli fino a quando sono ben dorati.
Togliete quindi i filetti dal recipiente di cottura, posateli sulla carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e serviteli subito. Infatti, se i filetti dovessero attendere prima di essere portati in tavola, la loro impanatura delicata e croccante finirebbe col diventare molle e impastata, perdendo ogni sapore.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole pulite e sfilettate
- sale
- pepe
- succo di limone
- farina
- 2 uova
- olio per friggere

Ricette simili

- Bocconcini Di Sogliola
- Insalata Di Sogliola
- Sogliole Con Verdure
- Sogliole In Saor
- Sogliole Agli Asparagi

Filetti Di Sogliola Gratinati

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Su una pirofila unta di burro disporre 400 g di filetti di sogliola, salati, pepati e infarinati.
Tritare 50 g di funghi coltivati e saltarli in padella per 3 minuti con poco olio, aggiungere 2 pomodori pelati schiacciati, 3 cucchiai di vino bianco secco e poco sale, rimescolare e versare la salsa sui filetti di pesce.
Cospargere con 1 cucchiaio di pangrattato e mettere qualche fiocco di burro qua e là.
Infornare per 10 minuti a 220 gradi.
Spruzzare con succo di limone, decorare con prezzemolo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di sogliola
- sale
- pepe
- farina
- 50g di funghi coltivati
- poco di olio d'oliva
- 2 pomodori pelati schiacciati
- 3 cucchiai di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di pangrattato
- alcuni fiocchi di burro
- succo di limone
- per decorare:
- prezzemolo

Varianti

- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Nasello Alla Provenzale
- Filetti Di Sogliola In Salsa
- Sogliole Ai Funghi
- Sogliole All'origano

Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Imbiondire le cipolle in 40 g di margarina, unire i pomodori privati pelle e dei semi.
Aggiungere l'acciuga spezzettata e cuocere a fuoco vivo per 25 minuti.
Salare e pepare. In una pirofila versare metà del sugo, adagiarvi il pesce, coprire con il sugo, il prezzemolo tritato, fiocchi di margarina, pangrattato e cuocere in forno a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di sogliola
- 50g di margarina
- 2 cipolle
- 400g di pomodori perini
- 2 filetti d'acciughe
- 2 mestoli di brodo
- 2 cucchiai di pangrattato
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Sformatini Di Pesce Al Microonde

Filetti Di Sogliola In Insalata

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Ricavate o fate ricavare dal pescivendolo i filetti dalle due sogliole. Metteteli in un piatto, versatevi sopra il succo dei limoni, copriteli con la pellicola trasparente.
Tenete in frigorifero per un paio d'ore.
Preparate l'insalata tagliando a quadretti due peperoni verdi e uno giallo, a rondelle molto sottili la carota e il cetriolo, a cubetti i pomodori spellati e privati dei semi.
Raccogliete tutto in un'insalatiera. In una ciotola mettete 5 cucchiai d'olio, aggiungetevi un cucchiaio di rosmarino tritato, un cucchiaio d'aceto, sale e pepe, versate sull'insalata. Sopra adagiatevi i filetti di sogliola sgocciolati e sminuzzati.
Mescolate, salate poco e servite. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Sauvignon “Superiore” DOC, Montecarlo Bianco DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sogliole grandi
- 2 limoni
- 3 peperoni
- 1 cetriolo
- 1 carota
- 2 pomodori
- 1 cucchiaio di rosmarino tritato
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Sogliola In Agrodolce
- Baccalà Alla Napoletana
- Insalata Di Pesce E Funghi
- Anguilla In Umido

Filetti Di Sogliola In Salsa

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Insaporire nel burro la polpa di granchio e i funghi.
Imburrare una pirofila e disporvi i filetti.
Salare, spruzzare di limone, unire il vino e mettere in forno coperto a 180 gradi per 12 minuti.
Togliere i filetti dalla pentola, unire al fondo la farina sciolta nel latte e mescolare su fuoco dolce.
Unire quindi la salsa ai funghi e gli asparagi lessati e non appena tutto sarà caldo, anche il pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 50 cl di vino bianco
- 100g di funghi coltivati affettati
- 1/2 di limone
- 30g di farina
- 40g di burro
- 6 cucchiai di latte tiepido
- 8 asparagi
- sale

Varianti

- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Sogliole Ai Funghi
- Nasello Alla Provenzale
- Sogliole Al Mascarpone
- Sogliole Agli Aromi

Filetti Di Sogliola In Salsa (2)

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Sciacquare e tagliare a pezzettini le olive. Unirvi i filetti d'acciughe tagliati a pezzetti, irrorare con olio, pepare e mescolare.
Coprire la pasta con il composto lasciando liberi i bordi.
Arrotolare la pasta formando un cilindro e avvolgerlo su se stesso a spirale Ungere la teglia, disporvi la pasta ripiena, ungerla in superficie e cuocere in forno a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 50 cl di vino bianco
- 100g di funghi coltivati affettati
- 1/2 di limone
- 30g di farina
- 40g di burro
- 100g di filetti d'acciughe
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- pepe

Varianti

- Filetti Di Sogliola In Salsa
- Filetti Di Sogliola In Salsa (3)

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Sogliole Ai Funghi
- Filetti Di Sogliola Gratinati Al Pomodoro
- Sardine In Bellavista

Filetti Di Sogliola In Salsa (3)

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Cuocete i funghi con una noce di burro, prezzemolo, mezzo bicchiere di acqua, portando ad ebollizione.
Versate le sogliole coprendole con un mix composta da metà acqua e metà vino bianco, aggiungete timo, alloro, scalogno tritato, sale e pepe; infornate per 10 minuti.
Togliete le sogliole dal loro sugo di cottura e mettetele su un piatto. In un tegame mettete il sugo di cottura delle sogliole e il sugo di cottura dei funghi aggiungendoci 2 cucchiai di panna e 2 tuorli d'uovo.
Cuocete fino a che la salsa non diventi densa. Dopodichè frullateci 3 cucchiai di panna e 50 g di burro.
Coprite con questa salsa le sogliole e guarnite con i funghi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 sogliole
- 1 bicchiere di vino bianco
- timo
- alloro
- scalogno
- prezzemolo
- 150g di funghi
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di burro
- 1 vasetto di panna da cucina

Varianti

- Filetti Di Sogliola In Salsa
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)

Ricette simili

- Sogliole Al Vino Bianco (2)
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Salmone In Crosta (3)
- Aragosta Alla Crema Di Peperoni
- Anguilla Verde

Filetti Di Tracina Al Limone

Secondo di pesce a base di tracine

Ricetta

Lavate e pulite le tracine. Fatele lessare per una decina di minuti in acqua bollente salata, dopodichè fatele raffreddare. A questo punto, private le tracine delle spine e ponetele in un piatto da portata.
Versate in una tazza il succo di limone, l'olio, un pizzico di pepe, il battuto d'aglio e prezzemolo, e sale quanto basta.
Fate amalgamare bene questa salsa e cospargete con essa i filetti di tracina lessati. Quindi servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di tracine
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaio di battuto d'olio d'oliva e prezzemolo
- 2 limoni
- 1 pizzico di pepe nero

Ricette simili

- Salmone Guarnito
- Stoccafisso All'anconetana
- Gamberi Marinati Ai Fichi
- Tonno Alle Acciughe
- Tartara Di Pesci Ai Kiwi

Filetti Di Triglia In Guazzetto

Secondo di pesce a base di triglia

Ricetta

Sbollenta i pomodori, pelali, togli i semi e trita il tutto. Mettili in una ciotola ed emulsiona con l'olio, l'acqua e poco sale. Squama e sfiletta le triglie, lasciando solo la parte senza spine. Trita lo scalogno sottilissimo e mettilo in una teglia imburrata. Scalda il forno a 220 gradi. Sala e pepa i filetti dalla parte della pelle. Adagiali nella teglia con la pelle in alto, coprendoli con la salsa. Inforna per 10 minuti. Metti i filetti sui piatti caldi, coprendoli con la salsa. Decora con le foglie di basilico.

Ingredienti per 4 persone

- 8 triglie di scoglio di 200g ognuna
- 4 pomodori da sugo
- 2 scalogni
- 20g di burro
- 8 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 10 cl di acqua
- pepe bianco
- 10 foglie di basilico

Ricette simili

- Triglie Al Vermentino
- Fritto Di Triglie E Sogliolette
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Triglie Al Pomodoro (2)
- Brodetto

Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Pulire, lavare, sfilettare e spinare le trote.
Salare e passare alla farina i filetti di trota ottenuti.
Fare dorare in ambedue i lati in una padella con dell'olio molto velocemente senza far cuocerli troppo.
Poggiare dentro una teglia unta e cospargere con una mollica di pane aromatica procedendo nel seguente modo: dentro una terrina, sbriciolare la mollica di pane, versare l'olio d'oliva, il vino bianco e tutte le erbe aromatiche sopra elencate in uguale proporzione senza esagerare per evitare che la mollica diventi troppo forte di gusto.
Passare a gratinare in forno e finire di cuocere.
Servire con un filo d'olio d'oliva extra vergine crudo accompagnando con delle patate possibilmente bollite.

Ingredienti per 6 persone

- 3 trote
- 200g di pancarré
- 35 cl di olio d'oliva extra-vergine
- 10 cl di vino bianco
- timo
- maggiorana
- alloro
- salvia
- rosmarino
- aglio
- prezzemolo
- farina tipo 00
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Pagelli Arrosto
- Stocco Alle Erbe

Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Cuocere a vapore la cipolla e l'aglio senza grasso, aggiungere gli spinaci lavati, condire con sale, pepe, noce moscata e cuocerli a vapore finché sono appena ammorbiditi, quindi lasciarli sgocciolare bene.
Sbattere bene insieme la senape, il succo di limone, la ricotta magra e il latte a ridotto tenore di grassi, condire con sale e pepe e mischiare agli spinaci metà di questo composto.
Mettere gli spinaci in una forma per gratin, posarvi sopra i filetti di trota e coprire col resto del composto.
Gratinare per 12-15 minuti nel forno preriscaldato a circa 225 gradi.

Ingredienti per 2 persone

- 2 filetti di trota affumicata
- 1 cipolla tritata
- 500g di spinaci freschi
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaio di senape dolce
- 1 cucchiaio di senape forte
- 1/2 cucchiaio di succo di limone
- 100g di ricotta semigrassa
- 10 cl di latte a ridotto tenore di grassi
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)

Ricette simili

- Trota Affumicata In Salsa
- Aringhe Al Pompelmo
- Insalata Di Nasello
- Merluzzo Alla Panna
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Cuocere a vapore la cipolla e l'aglio senza grasso, aggiungere gli spinaci lavati, condire con sale, pepe, noce moscata e cuocerli a vapore finché sono appena ammorbiditi, quindi lasciarli sgocciolare bene.
Sbattere bene insieme la senape, il succo di limone, la ricotta magra e il latte a ridotto tenore di grassi, condire con sale e pepe e mischiare agli spinaci metà di questo composto.
Mettere gli spinaci in una forma per gratin, posarvi sopra i filetti di trota e coprire col resto del composto.
Gratinare per 12-15 minuti nel forno preriscaldato a circa 225 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 filetti di trota affumicata
- 1 cipolla tritata
- 300g di spinaci surgelati
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaio di senape dolce
- 1 cucchiaio di senape forte
- 1/2 cucchiaio di succo di limone
- 100g di ricotta semigrassa
- 10 cl di latte a ridotto tenore di grassi
- sale
- pepe
- noce moscata

Varianti

- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci

Ricette simili

- Trota Affumicata In Salsa
- Aringhe Al Pompelmo
- Palombo In Umido
- Insalata Di Nasello
- Merluzzo Alla Panna

Filetti Di Trotelle Alla Piemontese

Secondo di pesce a base di trotelle

Ricetta

Sfilettare le trote (l'operazione non è semplice; se non se ne è capaci, farlo fare dal pescivendolo). **Adagiare** in un piatto di servizio i filetti ricavati e irrorarli con olio battuto con poco sale. Passarli nel pangrattato, ma non panarli troppo, quindi cuocerli alla griglia su brace di legna. Farli dorare, ma non bruciare e servire caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trotelle (per un peso totale di 1000 g)
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine ligure di olive taggiasche
- sale

Ricette simili

- Trota Al Cartoccio
- Trote E Salmone Affumicati Al Finocchio
- Palombetto Al Cartoccio Di Verdure
- Orata Al Cartoccio Con Gamberi
- Spigola Arrosto Alla Ligure

Filetti In Fricassea

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Tagliare i filetti a fettine.
Sbattere le uova con sale e pepe, unire una manciata di prezzemolo tritato e il succo di mezzo limone.
Cuocere il pesce con burro e olio. Dopo pochi minuti unire le vongole e il battuto di uova, mescolando velocemente e a fuoco dolce.
Cuocere ancora qualche istante, servire con fette di pancarré tostato o fritto con burro o margarina.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di nasello
- 1 confezione di vongole
- 3 uova
- 1 limone
- prezzemolo
- 30g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- pancarré

Ricette simili

- Polpette Di Pesce
- Cartoccio Alla Marinara
- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Nasello Alla Diplomatica
- Nasello Al Limone (2)

Filetto Di Branzino Aromatico

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulire e sfilettare il branzino in modo da ottenere 2 filetti, senza pelle e senza spine. Lasciar marinare per alcuni minuti i filetti con poco sale, i grani di pepe nero, olio d'oliva e le gocce di limone. In un recipiente di pirex far rosolare un poco d'olio con le foglie di alloro, disporre i filetti ricoperti dal sughetto della marinata rimasto e far cuocere per 4 minuti in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 1000 g
- 3 foglie di alloro
- alcuni grani di pepe nero intero
- olio d'oliva
- alcune gocce di succo di limone
- sale

Ricette simili

- Branzino Aromatico
- Branzino Profumato
- Branzino Al Finocchio
- Branzino Marinato Al Forno
- Branzino Al Cartoccio

Filetto Di Cernia Con Spinaci E Fagottini Alle Erbe

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Saltare in padella con olio e aglio gli spinaci.
Cuocere il pesce con olio, aglio e sale.
Sbollentare le foglie di lattuga, raffreddare e fare dei fagottini ripieni di basilico, prezzemolo e pancarré a pezzetti.
Cuocere insieme al pesce.
Servire al centro gli spinaci, sopra il pesce e a lato i fagottini.
Bagnare con poco olio.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetto di cernia
- 200g di spinaci
- 6 foglie di insalata lattuga
- 2 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- prezzemolo
- basilico
- 1 fetta di pancarré

Ricette simili

- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Cernie Fritte
- Insalata Di Trota All'arancia
- Busiata Con Filetto Di Persico

Filetto Di Maccarello Con Salsa Di Broccoli Romani, Carciofi E Zaffera

Secondo di pesce a base di maccarelli

Ricetta

Sfilettare il pesce. A parte bollire i fiori dei broccoli, soffriggere cipolla e acciuga, unirli ai broccoli e frullare il tutto.
Tagliare i carciofi a julienne, saltarli in padella con l'aglio, aggiungere brodo, zafferano, e tenere da parte.
Infarinare e friggere il pesce sfumandolo con il vino bianco.

Ingredienti per 4 persone

- 2 maccarelli
- 1 carciofo
- 1/2 di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 mestolo di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 filetto d'acciughe
- 1 broccolo romano
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale

Ricette simili

- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Stoccafisso In Potacchio
- Nasello Al Limone (2)
- Polipo Con I Fagioli

Filetto Di Persico Alla Lionese

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Sciacquate e asciugate i filetti di pesce.
Mondate e lavate il prezzemolo e le cipolle.
Tritate il prezzemolo e tagliate a fette sottili le cipolle.
Accendete il forno a 250 gradi.
Sciogliete 30 g di burro in una padella, aggiungete le cipolle e mescolate.
Irrorate con 1/2 bicchiere di acqua calda, coprite e cuocete fino a quando le cipolle saranno quasi sfatte.
Unite alle cipolle la panna e la paprica, salate, pepate, mescolate e fate restringere leggermente il sugo a padella scoperta.
Aggiungete il prezzemolo tritato, mescolate e togliete dal fuoco.
Ungete una pirofila con 20 g di burro, adagiatevi i filetti di pesce e ricopriteli con la salsa alle cipolle.
Cospargete il tutto con il pangrattato e il burro rimasto a fiocchetti e cuocete in forno per 15 minuti.
Lasciate riposare la preparazione per qualche minuto prima di servirla.

Ingredienti per 6 persone

- 6 filetti di pesce persico da 120g ognuno
- 350g di cipolle
- 1/2 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1 cucchiaio di paprica
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 60g di burro
- pepe
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Persico Alle Erbe Verdi
- Calamari Dell'imperatrice
- Zuppa Di Pesce Persico
- Pesce Persico Alla Milanese
- Zuppa Di Pesce Di Lago

Filetto Di Persico Alla Pizzaiola

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Si fa soffriggere in un padella aglio, olio, peperoncino e prezzemolo aggiungendo poi origano e pomodoro. Si lascia bollire insieme ai filetti di pesce persico che vanno tolti a cottura ultimata.

Ingredienti per 4 persone

- filetto di pesce persico
- prezzemolo
- aglio
- olio d'oliva
- peperoncino
- origano
- pomodoro

Ricette simili

- Busiata Con Filetto Di Persico
- Filetto Di Persico In Crosta Di Patate
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby

Filetto Di Persico In Crosta Di Patate

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Tagliare le patate molto sottili.
Mettere in una teglia da forno un foglio di carta da forno, fare un letto di patate, adagiare sopra il pesce e coprire con un altro strato di patate.
Velare con la farina e versare l'olio.
Infornare a 180-200 gradi per 15-20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di filetto di pesce persico
- 4 patate
- 100g di farina di semola
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Busiata Con Filetto Di Persico
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetto Di Persico Alla Pizzaiola
- Filetti Di Pesce Persico Con Agretti E Cipolline
- Cartoccio Di Persico Alla Piemontese

Filetto Di Pesce Persico Alla Menta

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Fate scongelare i filetti di pesce a temperatura ambiente per circa tre ore, quindi divideteli, passateli nella farina schiacciandoli bene da ambo i lati e spolverizzateli con un poco di sale e un po' di pepe possibilmente appena macinato.
Sistemate i filetti senza sovrapporli in una capace padella, irrorateli con il vino diluito con un poco di acqua e spolverizzate tutto con l'aglio tritato il più finemente possibile.
Ponete tutto su fuoco medio e lasciate cuocere i filetti di pesce persico girandoli di tanto in tanto per circa 10 minuti affinché cuociano perfettamente senza attaccare. A cottura ultimata unite anche il ciuffo di menta tritato finemente.
Servite, su un piatto di servizio, i filetti ben coperti con il loro fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di pesce persico surgelati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- farina
- 1 ciuffo di menta
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Persico Alla Menta
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Pesce Con Olive
- Calamari Dell'imperatrice

Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Mondate e tagliate a fettine molto sottili la cipolla, fate altrettanto con la carota e i funghi.
Mondate il sedano e tagliatelo a bastoncini.
Sistemate tutto in una capace casseruola, versatevi il vino e una tazza d'acqua, cuocete coperto per circa 15 minuti o sino all'evaporazione del liquido.
Adagiate nel recipiente i filetti di rombo, coprite e cuocete per 3-4 minuti o sino alla completa evaporazione del liquido.
Ritirate dal fuoco, trasferite con delicatezza il pesce sul piatto da portata e tenetelo al caldo.
Versate la panna sulle verdure, mescolate, insaporite con sale e pepe a fuoco moderato per alcuni minuti.
Cospargete la salsa di verdure sul rombo.
Servite caldo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sylvaner DOC, Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 4 filetti di rombo
- 200g di funghi champignon
- 3 cucchiai di panna
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 coste di sedano
- 1 cipolla bianca
- 1 carota
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Allo Spumante
- Merluzzo E Mandorle
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Anguille Alla Bretone
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella

Filetto Di Rombo Vestito Di Patate

Secondo di pesce a base di rombo

Ricetta

Tagliate a fettine sottili le patate, sbollentatele, sgocciolatele e passatele sotto l'acqua fredda.
Mettete in una pirofila imburrata i filetti di rombo, ricopriteli con le fette di patate leggermente sovrapposte tipo squame di pesce. Spennellatele con l'uovo leggermente sbattuto.
Salate, pepate e ponete in forno preriscaldato a 200 gradi per 15-20 minuti.
Preparate la salsa.
Versate in un pentolino mezzo bicchiere di vino e un bicchiere di brodo vegetale, aggiungete gli scalogni tritati e cuocete fino a quando il liquido si è ridotto e gli scalogni sono diventati una specie di marmellata.
Lasciate raffreddare il composto e poi frullatelo con alcune foglie di basilico.
Versate il tutto in un recipiente, tenete in caldo. In una ciotola mescolate il burro, in precedenza ammorbidito, fino a ridurlo a una crema soffice e amalgamatevi il composto di scalogni.
Ritirate dal forno, guarnite con erba cipollina e dadini di pomodoro spellati, servitelo con la salsa. Vini di accompagnamento: Colli Di Luni Bianco DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti di rombo
- 90g di burro
- 1 uovo
- 6 scalogni
- 3 patate
- 3 pomodori
- 1 bicchiere di brodo vegetale
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- erba cipollina
- sale
- pepe
- alcune foglie di basilico
- alcuni dadini di pomodoro spellato

Ricette simili

- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Salmone Con Salsa Verde
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Salmone Alla Parigina

Filetto Di Spigola Con Peperoni

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Tagliate i filetti di spigola in pezzi di dimensioni uniformi, adagiateli in un piatto fondo, conditeli con il sale necessario, una macinata di pepe, l'aglio tritato e due cucchiai d'olio d'oliva e lasciateli riposare, coperti, per un paio di minuti. Nel frattempo dividete a metà i peperoni, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, lavateli, asciugateli, infine tagliateli in grossi pezzi.
Pulite anche il peperoncino e i cipollotti, quindi tritate finemente il primo e riducete i secondi a fettine sottili.
Fate scaldare il resto dell'olio in una larga padella e soffriggetevi il peperoncino tritato e i cipollotti, per alcuni minuti a fuoco dolce.
Aggiungete le falde di peperone e il fumet di pesce e fate cuocere per 15 minuti, dopodichè togliete i pezzi di peperone e teneteli in caldo.
Mettete nella padella i filetti di spigola e fateli dorare da entrambi i lati per un paio di minuti, quindi aggiungete i peperoni, cospargete con le erbe tritate e lasciate insaporire tutt'assieme per 2-3 minuti.
Servite ben caldo. --- CONSIGLI. La delicata polpa della spigola e il sapore intenso dei peperoni e del peperoncino formano un appetitoso quanto insolito abbinamento, la cui perfetta riuscita dipende essenzialmente dalle proporzioni dei vari ingredienti: è fondamentale che i gusti forti degli ortaggi e delle spezie non coprano quello delicato del pesce, ma armonizzino con esso.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetto di spigola
- sale
- pepe bianco
- 1 spicchio di aglio tritato
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 1 peperoncino piccante
- 100g di cipollotti
- 1 pizzico di zenzero in polvere
- 6 cl di fumet di pesce
- 1 cucchiaio di erbe fresche tritate

Ricette simili

- Pesce Con Verdure
- Pesce Con Verdure (2)
- Torly
- Torly (2)
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde

Filetto Marinato

Secondo di pesce a base di filetto di pesce

Ricetta

Unire l'aglio, lo zenzero, la senape, la salsa di soia e il succo di ananas in un contenitore.
Fare un taglio al centro di ogni pezzo di filetto e metterli nel contenitore con la marinata. Far insaporire per circa due ore e cuocere a piacere sul barbecue, ai ferri o su una padella antiaderente.
Salate, pepate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 6 spicchi di aglio schiacciato
- 1 pezzo di zenzero spezzettato (pezzi di 2.5 cm)
- 1/2 cl di senape
- 3 cl di salsa di soia
- 13 cl di succo d'ananas
- 4 filetto di pesce
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sashimi (2)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Makizushi
- Shanghai Crabs
- Filetto Di Spigola Con Peperoni

Firman Haddle

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettete la cipolla in una pentola grande.
Tagliate il pesce in listarelle lunghe 2 cm e disponetelo sopra le cipolle.
Amalgamate il latte, il pepe e la senape e portate lentamente ad ebollizione.
Abbassate la fiamma e lasciate cuocere, coperto, per 5 minuti.
Togliete il coperchio e cuocete per altri 5 minuti.
Distribuite il pesce sul piatto da portata e tenetelo in caldo. Mescolando a fuoco basso lasciate cuocere il fondo di cottura per altri 5 minuti.
Unite la farina e il burro, quindi versate il composto nella pentola insieme al cipollotto.
Mescolate finché il composto non bolle e diventa denso.
Versate sul pesce e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cipolla grande sminuzzata
- 500g di merluzzo affumicato
- 1 1/2 tazza di latte
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 20g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 cipollotto sminuzzato

Ricette simili

- Merluzzo Con Burro E Farina
- Bisque Di Gamberi
- Merluzzo Gustoso
- Sogliola All'arancia
- Aragosta Imperatore

Fogosch Del Balaton

Secondo di pesce a base di lucci

Ricetta

Lavare, pulire e sfilettare 2 lucci di 700 g cadauno.
Fare un brodo leggero con gli scarti del pesce, acqua salata e un mazzetto di aromi (sedano, prezzemolo, foglie di alloro).
Rosolare in 50 g di burro una cipolla tritata e unirvi 250 g di funghi coltivati, puliti e affettati.
Condire con paprica piccante e coprire a filo con il brodo di pesce.
Cuocere a fiamma dolce. Disporre i filetti di luccio in una teglia unta, coprirli con i funghi, cotti e setacciati, mescolati a un bicchiere di panna e un cucchiaio di farina.
Cuocere 30 minuti in forno a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 lucci di 700g ognuno
- sale
- 1 mazzetto di aromi (sedano, prezzemolo, alloro)
- 50g di burro
- 1 cipolla tritata
- 250g di funghi coltivati
- paprica piccante
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di panna
- 1 cucchiaio di farina

Ricette simili

- Astici Alla Crema Di Erbe
- Bocconcini Di Tonno Capricciosi
- Filetto Di Persico Alla Lionese
- Sardine In Bellavista
- Naselli Alle Noci

Fragolini Ai Carciofi

Secondo di pesce a base di fragolini

Ricetta

Mettere in forno per 5 minuti il pesce pulito e bagnato con olio.
Tagliare finemente i carciofi e stufarli in padella con aglio, olio e prezzemolo.
Adagiare il pesce nella padella per altri 5 minuti aggiungendo sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fragolini
- 2 carciofi
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fragolini Con Olive
- Merluzzo E Carciofi
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Aliciotti Con Carciofi
- Baccalà In Fricassea Di Carciofi E Olive Nere

Fragolini Con Olive

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Scaldare l'olio, unire olive, aglio, polipi, rosmarino e carciofi.
Cuocere a fuoco vivo per 5 minuti, poi portare a cottura a fuoco più basso. A cottura ultimata unire l'aceto, salare, pepare ed eliminare il rosmarino.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polipi piccoli (fragolini) puliti
- 1 bicchierino di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 rametti di rosmarino
- 4 carciofi a fettine
- 1 manciata di olive
- alcune gocce di aceto balsamico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polipo Con I Fagioli
- Polpo Alla Galiziana
- Fragolini Ai Carciofi
- Polipo Al Pomodoro (2)
- Polpi In Galera

Fregula Con Arselle

Secondo di pesce a base di arselle

Ricetta

Lavare le arselle accuratamente e lasciarle spurgare almeno 1 ora in acqua e sale. Trascorso questo periodo scolarle, portarle sul fuoco in un tegame largo e basso e farle aprire al calore; man mano che si aprono estrarle dal tegame e posarle su un piatto. Quando sono tutte aperte si separano i gusci e si serba la parte di valva che contiene il mollusco; si posa su una scodella un passino ricoperto di una garza e ci si cola il liquido rimasto. Si prepara un soffritto scaldando in un tegame, possibilmente di coccio, il bicchiere d'olio e aggiungendovi gli spicchi d'aglio interi. Si estrae l'aglio appena è cotto e si aggiungono le 2 cucchiaiate di concentrato di pomodoro, si rimesta bene finché la salsina è tutta intrisa d'olio, quindi si versa un gran bicchiere d'acqua calda e il liquido delle arselle, colato. Appena bolle, si uniscono le mezze arselle preparate, una manciata di prezzemolo tritato e infine 4-6 cucchiaiate di fregula. Si fa cuocere il tutto per 7-8 minuti e si scodella.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di arselle freschissime
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di concentrato di pomodoro
- 1 mazzo di prezzemolo
- 150g di fregula
- acqua
- sale

Ricette simili

- Arselle In Teglia
- Seppie Al Nero
- Baccalà Alla Torcello
- Dentice Farcito (2)
- Zuppa Di Pesce Rustica

Frittata Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far aprire le cozze sul fuoco, togliere i molluschi dalle valve, porli in una scodella e unire succo di limone e poco pepe.
Sbattere le uova, unire prezzemolo, aglio e basilico tritati, maggiorana, pecorino, mollica di pane bagnata nel latte e strizzata e poco sale.
Unire i molluschi.
Cuocere la frittata e servirla con insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 6 uova
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- maggiorana
- 1 panino (mollica)
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino
- 1 cucchiaio di succo di limone
- poco di latte
- olio d'oliva
- poco di sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Cozze Affogate
- Cozze Ripiene
- Calamari Imbottiti (3)
- Calamari Imbottiti

Frittata Di Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Sgusciate le uova in una terrina e sbattetele leggermente, unendo una presa di sale e una di pepe.
Ponete i gamberi in una padella con l'olio e fateli soffriggere per 5 minuti. Poi versatevi le uova e, quando la frittata sarà rappresa da una parte, rivoltatela con un piatto o con un coperchio, facendola cuocere anche dall'altro lato.
Servite la frittata ben calda in tavola, disposta su un piatto.

Ingredienti per 4 persone

- 8 uova
- 100g di gamberi già sgusciati
- 5 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Frittelle Di Gamberi
- Tortas De Camaròn
- Gamberi Imperiali Su Crema Di Ceci
- Spiedini Di Gamberetti
- Orata Al Cartoccio Con Gamberi

Frittata Di Moleche

Secondo di pesce a base di moleche

Ricetta

Infarinare e friggere le moleche in olio caldo ma non rovente; tagliarle a pezzi e mescolarle in una terrina alle uova battute; salare e aggiungere il prezzemolo tritato finemente. Col composto procedere alla preparazione di una normale frittata.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moleche
- 4 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- sale
- prezzemolo tritato finemente

Ricette simili

- Moleche Fritte
- Alici Alla Silvana
- Luccio Alla Bolsenese
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Cernie Fritte

Frittata Di Trota

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Scaldate l'olio in una padella antiaderente, aggiungete i filetti di trota e la cipolla intera.
Cuocete per 6-7 minuti girando il pesce più volte.
Salate, eliminate la cipolla e sminuzzate il pesce con la forchetta.
Battete le uova con un pizzico di sale e il prezzemolo tritato, aggiungete il latte e la trota sminuzzata.
Fate fondere il burro nella padella, versate il composto di uova e pesce e cuocete la frittata a fuoco lento.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di filetti di trota
- 1 spicchio di cipolla
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 4 uova
- 2 cucchiai di latte
- 20g di burro
- sale

Ricette simili

- Trota Saporita
- Trota Salmonata Al Tonno
- Carpaccio Di Trota Salmonata
- Sformato Di Sogliola
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)

Frittelle Di Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lavate ed asciugate i gamberetti, preparate una pastella composta da due uova intere, più un tuorlo, la farina e mischiate fino ad ottenere un composto di densità media, salate ed unite l'albume che vi era avanzato, dopo averlo montato. A questo punto unite i gamberetti, senza montarli ma sgusciandoli, e buttateli in una pentola contenente l'olio bollente. Fatele dorare bene su entrambi i lati, quindi asciugatele dall'olio in eccesso e servite. Vi assicuro che farete infuriare il ristoratore cinese sotto casa, quindi prima di mettere in opera questa ricetta sarà opportuno un breve corso di arti marziali o un prontuario di parolacce cinesi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti
- 3 uova
- farina
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Frittelle Di Gamberetti (2)
- Frittelle Di Gamberetti (3)

Ricette simili

- Soufflé Di Mare
- Pesce Spada Ai Funghi
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Filetti Di Sogliola Alla Danese
- Farinata Ai Frutti Di Mare

Frittelle Di Gamberetti (2)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Tritare molto finemente il cipollotto con un ciuffo di prezzemolo.
Sbattere le uova in una grande ciotola aggiungendo la farina setacciata e sbattendo sempre.
Versare a filo abbastanza latte da ottenere una pastella fluida. Salarla, peparla e incorporare il trito e i gamberetti.
Mescolare bene e lasciar riposare per 20 minuti.
Scaldare abbondante olio e versarvi il composto con un cucchiaio.
Dorare le frittelle da entrambi i lati. Scolarle e servirle calde.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di gamberetti lessati e sgusciati
- 120g di farina
- 2 uova
- 1 cipollotto
- 1 ciuffo di prezzemolo
- abbondante di olio d'oliva
- latte
- sale
- pepe

Varianti

- Frittelle Di Gamberetti
- Frittelle Di Gamberetti (3)

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Danese
- Soufflé Di Mare
- Tempura
- Brioches Ai Gamberetti
- Gamberetti Con Le Olive

Frittelle Di Gamberetti (3)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Sciacquare i gamberetti e gettarli per pochi istanti in acqua bollente. Scolarli e sgusciarli.
Preparare una pastella con 2 uova intere e 1 tuorlo, unire poco per volta la farina fino ad ottenere un composto mediamente denso, salare e unire l'albume montato a neve.
Amalgamare i gamberetti alla pastella.
Scaldare l'olio in una padella di ferro e quando l'olio sarà fumante versarvi il composto a cucchiaiate.
Dorare le frittelle da entrambi i lati e servirle ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti
- 3 uova
- farina
- sale
- olio d'oliva

Varianti

- Frittelle Di Gamberetti
- Frittelle Di Gamberetti (2)

Ricette simili

- Soufflé Di Mare
- Pesce Spada Ai Funghi
- Calamari Ripieni Di Gamberetti
- Filetti Di Sogliola Alla Danese
- Farinata Ai Frutti Di Mare

Frittelle Di Gamberi

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Soffriggere aglio e cipolla in 2 cucchiai di olio, i pomodori non sgocciolati, unire i peperoni, mezzo cucchiaino di sale e pepe.
Portare ad ebollizione, abbassare la fiamma.
Coprire e lasciar cuocere per 20 minuti; tenere al caldo. Nel frattempo battere gli albumi a neve, i tuorli con il rimanente sale.
Mischiare i rossi e albumi, incorporare la farina e aggiungere i gamberi.
Prelevare il composto con un cucchiaio e, una cucchiaiata alla volta, friggere nell'olio d'oliva bollente fino ad ottenere la doratura. Si possono ricavare 10 frittelle grandi o 20 piccole.
Servire le frittelle calde accompagnate dalla salsa di pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di gamberi sgusciati
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 spicchio di aglio spezzettato
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- 250g di pomodori pelati
- 120g di peperoncini verdi senza i semi
- 1 cucchiaino di sale
- 1 spolveratina di pepe
- 3 uova
- 2 cucchiai di farina

Ricette simili

- Tortas De Camaròn
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Triglie All'erba Cipollina

Frittelle Di Pesce

Secondo di pesce a base di pesce spinato

Ricetta

Pestate e mischiate insieme l'aglio tritato, l'erba cipollina, la radice di coriandolo, la radice krachai, i grani di pepe e la pasta di gamberi fino a che non si saranno amalgamati così bene da formare una pasta fine.
Ponete i filetti di pesce nel frullatore e mischiateli al composto preparato in precedenza.
Aggiungete l'uovo sbattuto, amalgamate il tutto e versate l'impasto in una zuppiera a cui aggiungerete i fagioli tagliati.
Preparate della larghe frittelle (1 cucchiaio di impasto circa per ognuna) e friggetele in olio bollente fino a quando non diventano dorate.
Servite in un piatto guarnito da fette di cetriolo come decorazione

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di pesce spinato
- 250g di fagioli tagliati finemente
- 1 uovo sbattuto
- 1/4 tazza di scalogno tritato
- 1/4 tazza di aglio tritato
- 1/4 tazza di erba cipollina tritata
- 1/2 cucchiaio di radice di coriandolo
- 1 cucchiaio di radice di krachai
- 1/2 cucchiaino di grani di pepe
- 1/2 cucchiaino di scorza di limone
- 1 cucchiaino di pasta di gamberi
- 10 peperoncini secchi senza semi spezzettati
- 1 pizzico di sale
- 1 tazza di olio d'oliva

Ricette simili

- Thot Man Pla
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Tortas De Camaròn
- Frittelle Di Gamberi
- Insalata Di Ostriche E Spinaci

Fritto Di Acquardelle

Secondo di pesce a base di acquardelle

Ricetta

Mettere in una ciotola le uova, l'acqua ghiacciata, la farina, una presa di sale e un pizzico di bicarbonato.
Sbattere molto bene la pastella con una frusta per non formare grumi.
Immergere i pesci nella pastella e friggerli per pochi minuti in olio bollente. Servirli subito ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acquardelle
- 2 uova
- 120g di acqua ghiacciata
- 65g di farina
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 presa di sale

Ricette simili

- Bignè Di Mare
- Cozze Gratinate
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Torta Di Pesce
- Bignè Di Gamberoni

Fritto Di Calamari

Secondo di pesce a base di calamari

Ricetta

Infarinate bene il pesce, fate scendere la farina in più; fate friggere il pesce in abbondante olio d'oliva; fate passare il pesce fritto, appena tolto dall'olio, su carta assorbente. Il fritto va preparato sempre all'ultimo momento.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di calamari
- farina
- sale
- abbondante di olio d'oliva

Ricette simili

- Calamari Fritti (2)
- Calamari Fritti
- Calamari Saltati
- Calamari Dorati
- Calamari Ripieni

Fritto Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate con cura le cozze, raschiatele, apritele e conservate i molluschi in una ciotola. Dopodichè, passateli un paio di volte nella farina, subito dopo nel battuto d'uova e per finire nel pangrattato. A parte, in una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio e friggete le cozze fino a dorarle. In ultimo, disponetele su fogli di carta assorbente per eliminare l'olio di cottura in eccesso. Servitele subito calde e croccanti, accompagnate dal succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Cozze Saporite
- Sogliole Al Limone
- Cozze Fritte Ripiene
- Cozze In Salsa

Fritto Di Triglia E Sogliolette

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Pulite sogliole e triglie, infarinatele, e friggetele in olio caldo.
Lavate e asciugate i peoci, passateli nell'uovo, quindi nella farina e friggete anche loro.
Mettete i pesci al caldo.
Stendete la pasta da pane in una sfoglia, con uno stampino ricavate delle stelle e friggetele nell'olio di cottura del pesce bucherellandole e voltandole. Ritiratele, infilate in ogni stella, al centro, uno stecchino con due peoci fritti e una fogliolina di basilico.
Disponete triglie e sogliole su un piatto, decorate con le stelle e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di triglie e sogliolette piccole
- 200g di peoci sgusciati
- 1 uovo
- farina
- olio d'oliva
- 200g di pasta da pane
- basilico

Ricette simili

- Fritto Di Triglie E Sogliolette
- Triglie Al Forno
- Triglie Marinate All'aceto Di Mele
- Sogliola Al Forno
- Anguilla In Umido Alla Napoletana

Fritto Di Triglie E Sogliolette

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Anche questo è un piatto di facile esecuzione, di grande effetto e con una presentazione particolare. Procuratevi dal pescivendolo delle grandi conchiglie, lavatele e tenetele pronte su un piatto di portata molto largo.

Pulite sogliolette e triglie, infarinatele e friggetele a fuoco vivace.

Lavate e asciugate i peoci, passateli nell'uovo, quindi nella farina e friggete anche loro.

Mettete i pesci ad asciugare su carta assorbente al caldo.

Stendete ora la pasta in una sfoglia non troppo sottile, e con uno stampino adatto tagliate tante stelle quante potete, friggetele nell'olio del pesce, bucherellandole e voltandole una sola volta. Appena fritte infilate in ogni stella, al centro, uno stecchino che stia in piedi; sullo stecchino infilate uno o due peoci fritti e completate con una fogliolina di basilico.

Disponete le triglie e sogliole dentro alle valve delle conchiglie sul piatto di portata e decorate con le restanti stelle marine.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di triglie di scoglio piccole
- 400g di sogliolette
- 1 uovo
- farina
- olio d'oliva
- 200g di pasta di pane
- alcune foglie di basilico fresco

Ricette simili

- Fritto Di Triglia E Sogliolette
- Filetti Di Triglia In Guazzetto
- Triglie Al Forno
- Triglie Al Pomodoro (2)
- Triglie Al Vermentino

Fritto Misto Di Pesci Azzurri

Secondo di pesce a base di pesce azzurro

Ricetta

Pulite i pesci privandoli della testa, della coda e delle interiora. Lavateli e asciugateli. Passateli nella farina e scuoteteli per togliere l'eccesso. In un tegame scaldate abbondante olio con alcune foglie di salvia, poi friggetevi prima i pesci più grandi e dopo quelli più piccoli. Sgocciolateli e asciugateli su carta assorbente da cucina. Teneteli al caldo. A frittura ultimata sistemate i pesci sul piatto da portata, circondateli con spicchi di limone e foglie di salvia fresca, spolverizzateli di sale e pepe bianco. Serviteli immediatamente. Vini di accompagnamento: Piave Pinot Grigio DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce azzurro misto
- farina
- abbondante di olio d'oliva
- 1 limone
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Pesce In Carpione (2)
- Azzurro Brasato
- Pesce Alla Griglia
- Brodetto Marchigiano
- Caciucco (2)

Frittura Di Alici

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite bene le acciughe, togliete la testa, le interiora, spinatele cercando di non dividerle, lavatele, asciugatele e infarinatele.
Friggete poco alla volta le acciughe in abbondante olio caldo, sgocciolatele ben dorate e croccanti su una carta assorbente, salatele, mettetele su un piatto da portata e guarnite con spicchi di limone e con ciuffetti di prezzemolo.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di acciughe fresche
- 1 limone
- farina
- 1 mazzetto di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Alici Ammollicate (2)
- Alici Marinate In Umido
- Bignè Di Mare
- Acciughe Alle Olive
- Acciughe In Pangrattato

Frittura Di Capesante

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

I pescivendoli vendono generalmente le capesante, che sono conchiglie molto conosciute a Venezia, già estratte dalle loro valve.
Separate la carne bianchissima e il corallo. Se la parte bianca, che ha la forma di grosso turacciolo, è abbondante tagliate il tronchetto in due.
Lavate e asciugate questi cilindri, infarinateli leggermente, passateli nell'uovo sbattuto con sale e pepe e poi nel pangrattato. Friggeteli in olio abbondante e caldissimo per un paio di minuti circa. Il corallo avanzato può essere servito con olio e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 8 capesante
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Capesante Fritte
- Capesante Gratinate
- Capesante Gratinate (2)
- Capesante Al Gratin
- Capesante Ai Funghi

Frittura Di Lago

Secondo di pesce a base di latterini

Ricetta

È una ricetta che riguarda soprattutto i latterini. Alle fritture miste si aggiungono filetti di persico e anche altri pesci di piccola taglia o ridotti in trance come l'anguilla, la tinca, ma anche il luccio e il coregone.

Ingredienti per 4 persone

- latterini
- filetti di persico
- anguilla
- tinca
- luccio
- coregone
- altri pesci di piccola taglia

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce
- Brodetto Alla Romagnola
- Novellame Crudo All'olio D'oliva
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Torta Di Pesce

Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Mettete a bagno la colla di pesce in una terrina piena d'acqua fredda.
Mescolate in una casseruola il vino bianco secco, il fumet di pesce, il Vermouth e il succo di limone, regolate di sale e portate a ebollizione, quindi togliete dal fuoco, unite la colla di pesce ben strizzata e mescolate fino a quando si sarà sciolta completamente, infine lasciate raffreddare.
Lavate le cozze sotto l'acqua corrente, spazzolatele con cura, quindi ponetele in un grosso tegame e fatele aprire a fuoco vivo e a recipiente coperto. Al termine, scartate le conchiglie rimaste chiuse e togliete il mollusco dalle altre.
Estraete la polpa dalla coda e dalle chele dell'astice e affettatela.
Sgusciate gli scampi e le code dei gamberi.
Scottate brevemente i pomodori in acqua bollente, pelateli, privateli dei semi e riducete la polpa a dadini.
Scottate anche la julienne di porro e quella di carota.
Lavate l'insalata e fatela sgocciolare.
Distribuite gli ingredienti in quattro piatti individuali o in quattro coppette, guarnite con fettine di uovo sodo e passate in frigorifero per mezz'ora. Trascorso questo tempo versate nei piatti la gelatina ancora liquida e lasciatela rassodare completamente. Infine guarnite ogni porzione con qualche foglia d'insalata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 20g di colla di pesce
- 12 cl di fumet di pesce (v. ricetta)
- 12 cl di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di vermouth secco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale
- 1 astice bollito di circa 700 g
- 150g di code di gamberi bollite
- 4 scampi lessati
- 1000g di cozze fresche
- 2 pomodori
- 50g di julienne di carota
- 50g di julienne di porro
- 1 uovo sodo
- 1 mazzetto di insalata lattuga lollo

Ricette simili

- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Sauté Di Frutti Di Mare
- Astice All'armoricana
- Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri

Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo

Secondo di pesce a base di pesce gallinella

Ricetta

Lavare la testa e le lische di pesce, metterle in una casseruola e coprirle con 100 cl di acqua fredda. Unirvi i pomodori, le carote, il sedano, la cipolla, i gambi di prezzemolo, qualche grano di pepe e il sale e far prendere l'ebollizione.
Regolare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 1 ora, schiumando ogni tanto. Intanto, scaldare un filo d'olio in una padella e farvi rosolare le 2 piccole gallinelle (svuotate, lavate e asciugate) con uno spicchio d'aglio.
Sfumare con il vino e rovesciare il contenuto della padella nella casseruola del brodo. A fine cottura filtrare.
Svuotare la gallinella, sfilettarla e togliere la pelle ai filetti quindi tagliarli a striscioline di 1/2 cm di spessore e insaporirli con poco olio, qualche gambo di prezzemolo tritato e l'aglio a fettine.
Mescolare e lasciare da parte.
Aprire le ostriche, togliere i molluschi e lasciarli a bagno nella loro acqua.
Scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente e, a fuoco vivace, farvi saltare rapidamente i filettini di gallinella con aglio e rosmarino.
Salare, pepare e tenere in caldo.
Versare i passatelli con il brodo nei piatti fondi, distribuirvi i filettini di gallinella accomodandoli in maniera armoniosa e completare con le ostriche crude e con fettine sottilissime di tartufo.
Decorare con un pomodorino e con foglie di alloro.

Ingredienti per 6 persone

- testa e lische di 1 pesce gallinella di 1200 g
- 2 pesci gallinella piccoli
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 dita di vino bianco secco
- 200g di pomodori ciliegia
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla grande
- alcuni gambi di prezzemolo
- pepe

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Caciucco (3)
- Ciuppin (4)
- Trotelle Al Cartoccio

Gamberetti Al Cocco

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Preparare la crema frullando il cocco con del latte fino ad ottenere una crema abbastanza densa.
Soffriggere i gamberetti dopo averli tolti dal guscio, in abbondante cipolla e prezzemolo.
Salare e pepare quanto basta.
Aggiungere i pomodori e l'alloro e lasciar insaporire per 10 minuti.
Aggiungere la crema di cocco e lasciare restringere il tutto fino ad ottenere una crema abbastanza densa.
Togliere l'alloro e servire in tavola.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di gamberetti
- 150g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1/2 di cocco
- latte
- prezzemolo
- sale
- pepe
- alloro

Ricette simili

- Merluzzo In Umido
- Capitone Allegro
- Merluzzo Con Piselli
- Baccalà Con Patate (2)
- Caciucco

Gamberetti Al Cognac

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Far appassire mezza cipollina tritata in 20 g. di burro; unire i gamberetti scongelati e non appena di saranno ben insaporiti spruzzarli con mezzo bicchierini di cognac. Quando il cognac sarà evaporato, aggiungere 3/4 di bicchiere di panna da cucina.
Condire con sale o pepe e lasciare addensare la panna per qualche minuto a fuoco basso. I gamberetti così cucinati possono essere serviti direttamente oppure versati sopra un risotto bianco o al pomodoro.

Ingredienti per 4 persone

- 20g di burro
- 1 cipollina tritata
- 150g di gamberetti
- 1/2 bicchierino di cognac
- panna da cucina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberetti Flambè
- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle
- Cocktail Di Gamberetti In Salsa Rosa
- Involtini Di Sogliole Con Gamberi
- Brioches Ai Gamberetti

Gamberetti Al Vapore Con Gelatina Di Pomodori E Basilico

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Prendere la gelatina, ammorbidirla in 0.5 l di acqua fredda e scioglierla in una pentola a bagnomaria. Nel pomodoro passato aggiungere la cipolla frullata, metà della gelatina sciolta e un pizzico di sale, versare in uno stampino e mettere in frigo.
Sbollentare, raffreddare e frullare 100 g di basilico con 100 g di acqua, aggiungere la rimanente gelatina, salare, versare in uno stampino e mettere in frigo.
Cuocere i gamberetti a vapore per 2 minuti. In un piatto disporre il restante basilico, i gamberetti e decorare con la gelatina di pomodoro e basilico tagliata a dadini e cuoricini e cospargere di olio extra-vergine emulsionato con il limone.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti sgusciati
- 150g di pomodoro passato
- 110g di basilico
- 60 cl di acqua
- 4 fogli di gelatina
- 50g di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 di limone
- 50g di cipolla novella
- sale

Ricette simili

- Gamberetti Alla Rucola
- Spiedini Di Gamberetti
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Gamberi Con Lattuga E Piselli
- Calamaretti In Umido Con Timballo Di Polenta

Gamberetti Alla Rucola

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Portare ad ebollizione mezzo bicchiere di acqua e il vino bianco e lessarvi i gamberetti per pochi minuti.
Tagliare grossolanamente la rucola.
Scolare i gamberetti ed unirli ancora caldi alla rucola.
Sciogliere il sale con il succo di mezzo limone in una ciotolina e diluirlo con l'olio.
Condire i gamberetti e la rucola con questo sughetto e servire ancora tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di gamberetti sgusciati
- 50g di insalata rucola
- 30g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco

Varianti

- Gamberetti Alla Rucola (2)

Ricette simili

- Totani Farciti Ai Carciofi
- Insalata Di Scampi E Broccoli
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti
- Spiedini Di Gamberetti

Gamberetti Alla Rucola (2)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lessare i gamberetti in 1 casseruola con poca acqua salata per circa 10 minuti. Poi scolarli e disporli sul piatto da portata, lasciandovi 4 cucchiai del loro liquido di cottura. Condirli con olio, il succo del limone, 1 manciata di pepe, cospargerli con la rucola lavata e tritata finemente e l'aglio sbucciato e tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di gamberetti sgusciati
- 1 limone
- 1 spicchio di aglio
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 ciuffetto di insalata rucola
- sale
- pepe

Varianti

- Gamberetti Alla Rucola

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi E Rucola
- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti
- Spiedini Di Gamberetti
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Tempura

Gamberetti Alle Mele

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Sbucciate le mele, tagliatele a dadini e ponetele nel frullatore insieme alle carote e al sedano finemente tritati e alla maionese.
Fate cuocere i gamberi in poca acqua leggermente salata, dopo di che sgusciateli e, ancora tiepidi, copriteli con la salsa preparata.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di gamberetti sgusciati
- 2 mele renette
- 4 carote
- 200g di sedano
- 4 cucchiai di maionese
- sale

Ricette simili

- Tempura
- Zucchine Ai Gamberetti
- Insalata Di Gamberetti (2)
- Gamberetti In Insalata (2)
- Soufflé Di Mare

Gamberetti Alle Olive

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Mettere in una padella l'olio e l'aglio tritato, far soffriggere per 5 minuti, insaporire con molto pepe e unire la pasta di olive.
Aggiungere i gamberetti scongelati e lessati, bagnare con il vino, far cuocere per 2-3 minuti; cospargere con il prezzemolo tritato, salare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 confezioni di gamberetti sgusciati (confezioni 100 g)
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiai di pasta di olive
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberetti Con Le Olive
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Calamari Alla Rucola
- Crostoni Ai Gamberi
- Tempura

Gamberetti Con Le Olive

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Far scongelare i gamberetti a temperatura ambiente.
Mondare e tritare separatamente aglio e prezzemolo.
Versare un po' d'olio in 1 padella, unire l'aglio, farlo soffriggere per 5 minuti, poi insaporire con molto pepe.
Unire al condimento la pasta di olive e stemperarla nell'olio.
Buttare in padella i gamberetti, cuocerli a fuoco vivo per 1 minuto e poi spruzzarli con 1/2 bicchiere di vino e finire di cuocere per altri 2 minuti. Cospargerli di prezzemolo, salarli e servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 confezioni di gamberetti surgelati già lessati
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 cucchiai di pasta di olive
- olio d'oliva
- sale
- molto di pepe

Ricette simili

- Gamberetti Alle Olive
- Sfoglia Al Salmone
- Cartoccio Del Marinaio
- Calamari Alla Rucola
- Frittelle Di Gamberetti (2)

Gamberetti Con Pisellini Saltati

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Sgusciate, lavate ed asciugate i gamberetti, metteteli in un recipiente assieme all'albume e la maizena; mescolate bene e ponete in frigorifero per una ventina di minuti.
Fate scaldare l'olio in una padella (o nel wok), aggiungete i gamberetti e fateli cuocere pochi minuti a fuoco dolce, rimestando bene; toglieteli quindi scolandoli con una paletta e teneteli da parte.
Aumentate il calore dell'olio, mettete nella padella lo zenzero precedentemente pelato e tritato e quando questo emanerà il suo profumo aggiungete i piselli, il sale, lo zucchero e cuocete per altri due minuti, sempre rimestando; aggiungete infine i gamberi, il sakè, una spolverata di pepe e proseguite la cottura per un minuto o due.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti
- 300g di piselli
- 1 fettina di zenzero fresco
- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiai di maizena
- 1 1/2 cucchiaio di sakè
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- pepe macinato

Ricette simili

- Tempura
- Salmone Al Cartoccio
- Baccalà Alla Menta
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Cebiche De Ostras

Gamberetti Con Spuma Al Salmone

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Sgusciate i gamberetti e bolliteli in acqua salata per 4 minuti.
Preparate una gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione, velate il fondo di uno stampo e fate rapprendere in frigorifero.
Sistemate sul fondo uno strato di gamberetti, tenendone da parte un po'. In una padella antiaderente cuocete le trance di salmone per 5 minuti voltandole.
Sminuzzate la carne, togliete eventuali spine, mettetela nel mixer con la panna, due cucchiai di brandy, regolate sale e pepe.
Versate la spuma nello stampo, ricopritela con un velo di gelatina e ponete in frigorifero per 2 ore. Al momento di servire capovolgete lo stampo su un piatto da portata e guarnite con i gamberetti. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sylvaner DOC, Colli Bolognesi Sauvignon DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 280g di gamberetti
- 3 trance di salmone
- 10 cl di panna
- 2 cucchiai di brandy
- gelatina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sfoglia Al Salmone
- Cocktail Di Gamberetti
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Gamberetti Al Vapore Con Gelatina Di Pomodori E Basilico
- Salmone Ubriaco

Gamberetti Dello Chef

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Mondare e lavare la carota e la cipolla e tritarle molto finemente; mettere il trito in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e far appassire.
Unire quindi i gamberetti e il prezzemolo lavato e tritato, salare, mescolare e lasciar insaporire per qualche minuto.
Spruzzare, infine, con il vino e farlo evaporare. Dopo qualche minuto togliere dal fuoco.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di gamberetti puliti e lavati
- 1 carota
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Bisque Di Gamberi
- Moscardini All'agro
- Palombo Alla Buongustaia
- Coulis
- Farinata Ai Frutti Di Mare

Gamberetti E Cuori Di Palma In Insalata

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Tagliate a rondelle i cuori di palma e mescolateli con i gamberetti.
Salate e pepate.
Preparate un battuto con tre cucchiai d'olio d'oliva, la vodka, il succo del limone, uno spruzzo di Tabasco, sale e pepe.
Versate questa salsa sui gamberetti e i cuori di palma, mescolate dolcemente, mettete in un'insalatiera o in coppette individuali e tenete in frigorifero fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di gamberetti lessati
- 1 scatola di cuori di palma
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di vodka
- 1 spruzzo di tabasco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Granchio In Insalata
- Filetti Di Sogliola Alla Danese
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Frittelle Di Gamberetti (2)
- Gamberetti Con Le Olive

Gamberetti Flambè

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Padella calda con olio e fare imbiondire la cipolla, aggiungere i gamberetti, amalgamarli al fondo, cuocere e condire con sale, pepe, worcester e tabasco, flambare con cognac, aggiungere curry e panna. **Amalgamare** il tutto e servire su un piatto caldo, accanto al riso pilaf.

Ingredienti per 3 persone

- 300g di gamberetti sgusciati
- 50g di cipolla tritata
- 50g di prezzemolo
- 250g di riso pilaf
- salsa worcester
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- curry
- cognac
- panna da cucina
- tabasco

Ricette simili

- Gamberoni Baltimora
- Cocktail Di Gamberetti
- Brioches Ai Gamberetti
- Zucchine Ai Gamberetti
- Cocktail Di Gamberi

Gamberetti In Crosta

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lavare, asciugare la zucchina e tagliarla sottile.
Frullare il pane e, a parte, 1 manciata di prezzemolo e la parte verde del porro.
Grattugiare il formaggio.
Scaldare l'olio in 1 padella e rosolarvi le erbette e il porro per 3 minuti, salare e pepare.
Versare 1/3 del condimento in 1 pirofila e allinearvi i gamberetti, alternandoli a fette di zucchina.
Spolverizzare di pane e formaggio, unire il resto del condimento e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di gamberetti puliti
- 1 zucchina
- 2 fette di pancarré raffermo
- 30g di formaggio pecorino
- prezzemolo
- timo
- 1 porro
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Crostoni Ai Gamberi
- Tortiera Di Cozze E Patate
- Pesce Spada Gratinato
- Gamberetti Dello Chef
- Seppie Al Forno

Gamberetti In Insalata

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Far cuocere in acqua bollente e salata i gamberi (attenzione, cuociono in pochissimo tempo). Scolarli e metterli in una coppa, dove li condirete con limone e olio. Volendo, potete aggiungere del prezzemolo tritato. Sono delicati e di facile digestione.

Ingredienti per 2 persone

- 2 confezioni di gamberetti sgusciati
- 1 limone (succo)
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale fino
- prezzemolo tritato (facoltativo)

Varianti

- Gamberetti In Insalata (2)
- Gamberetti In Insalata Con Fagioli

Ricette simili

- Insalata Di Gamberetti
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Spiedini Di Gamberetti
- Mpepatella Di Cozze

Gamberetti In Insalata (2)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Buttare in acqua bollente salata i gamberetti e cuocerli per 3 minuti dalla ripresa dell'ebollizione. Scolarli e farli intiepidire. Versarli in un'insalatiera e condirli con il succo di limone, poco olio e una presa di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti sgusciati
- 1 limone
- poco di olio d'oliva
- 1 presa di sale

Varianti

- Gamberetti In Insalata
- Gamberetti In Insalata Con Fagioli

Ricette simili

- Tempura
- Gamberetti Alla Rucola (2)
- Gamberetti Alla Rucola
- Spiedini Di Gamberetti
- Gamberetti Al Vapore Con Gelatina Di Pomodori E Basilico

Gamberetti In Insalata Con Fagioli

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

In una pentola fate bollire un litro d'acqua con una rondella di limone e sale. Lessatevi i gamberetti per 5-6 minuti, sgocciolateli, metteteli in una terrina e lasciateli raffreddare.
Sgocciolate i fagioli dal liquido di conservazione, passateli a lungo sotto l'acqua fredda, scolateli e uniteli ai gamberetti.
Emulsionate aceto, sale, pepe e olio.
Versate sull'insalata, mescolate, cospargete di prezzemolo fresco tritato e servite. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Pinot Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Ischia Biancolella DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di gamberetti
- 200g di fagioli cannellini già cotti
- 1 rondella di limone
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Triglie Con Carciofi
- Guazzetto Di Vongole E Cozze Con Cannellini E Pane Toscano
- Cefalo Al Cartoccio Con Gamberetti
- Stufato Di Calamari E Cannellini
- Filetti Di Aringa Marinati

Gamberetti In Salsa Dolce Forte

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Staccate le teste dai gamberi, sgusciate le code e con i gusci fate il fumetto. In una padella rosolate in tre cucchiai d'olio le teste dei gamberi con carote, sedano, cipolla e porro tritati finemente, spruzzate con il brandy, fate evaporare, unite il vino bianco e fate riprendere il bollore.
Aggiungete nel recipiente il fumetto di pesce, il timo, l'alloro e la polpa di due pomodori spellati e privati dei semi.
Lasciate addensare bene il tutto.
Passate al setaccio e fate ridurre ancora fino a ottenere mezzo bicchiere di concentrato.
Tenete da parte.
Sbucciate i limoni, tagliate la buccia a julienne finissima, sbollentatela tre volte e poi mettetela in un tegamino con un cucchiaio di zucchero e due d'acqua e fate candire. Nel frattempo spremete i limoni e tenete da parte il succo. Poco prima di servire, infarinate leggermente le code di gamberi e fatele saltare in padella con un po' d'olio, salate e pepate. Appena hanno preso colore, cospargetele con la cannella, aggiungete il concentrato, il succo di limone, le scorzette di limone, l'uvetta e un cucchiaio grande di pinoli.
Amalgamate rapidamente, regolate il sale e servite subito. Vini di accompagnamento: Collio Sauvignon DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Terre Bianche Alghero DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 24 di gamberoni grandi con la testa
- 50g di uvetta sultanina
- 2 limoni
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 carote
- 1 porro
- 2 coste di sedano
- 1/2 di cipolla
- 2 pomodori maturi
- 1 rametto di timo
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 200g di fumetto di pesce
- 1 bicchierino di brandy
- 1 cucchiaio di pinoli
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Guazzetto Del Pescatore
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Nasello Al Vino Bianco

Gamberetti In Terrina

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Pulite i gamberetti, lavateli e asciugateli con carta da cucina. In una casseruola fate sciogliere a fuoco dolce il burro e portatelo a ebollizione evitando che bruci. Versatelo in una ciotola.
Rimettete metà del burro nella casseruola e aggiungetevi i gamberetti, cuocendoli per pochi minuti unendo le spezie, la noce moscata, la paprica, il pepe nero e un pizzico di sale.
Versate il tutto in una piccola terrina e ricoprite totalmente con il rimanente burro aggiungendo, se necessario, altro burro fuso.
Coprite e lasciate in frigorifero per 12 ore.
Servite la terrina di gamberetti con fette di pancarré tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di gamberetti sgusciati
- 180g di burro salato
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di pepe nero
- 1/2 cucchiaino di spezie miste macinate
- fette di pancarré tostate
- sale

Ricette simili

- Crostoni Ai Gamberi
- Tempura
- Ostriche Al Bacon
- Ostriche Ghiacciate
- Hout'l Koucha

Gamberi Ai Broccoletti

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Dividere in cimette il cavolfiore e lessarlo per 20 minuti in acqua bollente salata con l'aceto.
Dividere anche i broccoletti e lessarli per 15 minuti.
Scottare i gamberi e sgusciarli.
Saltare per 3-4 minuti in una larga padella con l'olio.
Unire le verdure ben scolate e lasciar insaporire a fuoco vivace.
Salare a piacere, profumare con il prezzemolo tritato e con le foglioline di timo.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di gamberi
- 500g di broccoletti
- 200g di cavolfiore
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- 1 rametto di timo
- sale

Ricette simili

- Gamberi E Cavoli Saltati
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche
- Gamberi Di Fiume Alla Moda Laziale
- Branzino Con Ratatuglia
- Zuppetta Di Pesce

Gamberi Al Brandy

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Lavate ed asciugate bene i gamberi. In una padella fate rosolare gli spicchi d'aglio interi con 5 cucchiai di olio, unite il brandy e, dopo poco, il concentrato di carne precedentemente stemperato in una tazzina d'acqua.
Aggiungete il succo di limone e adagiate nel condimento preparato i gamberi. Fateli insaporire per alcuni minuti, cospargeteli con un poco di pepe e il prezzemolo privato dei gambi e tritato finemente.
Girate bene i gamberi e serviteli cosparsi con il loro fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di gamberi con il guscio
- 1 bicchierino di brandy
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di concentrato di carne
- 1/2 di limone (succo)
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- pepe

Ricette simili

- Code Di Gamberi Fritte In Salsa Rosa
- Capesante Al Brandy
- Capesante Al Brandy (2)
- Pasticcio Di Pesce
- Seppie Del Nostromo

Gamberi Al Curry

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Sgusciare i gamberi e lessarli per 3 minuti.
Mescolare maionese, 2 cucchiai di panna, curry, sale, pepe e sedano tritato grossolanamente.
Spruzzare i gamberi freddi con limone.
Ricavare dal melone tante palline, cospargerle di sale e lasciarle a perdere acqua per 10 minuti. Asciugarle e rotolarle nel cocco. Servirle con gamberi e salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberi
- 1/2 vasetto di maionese
- panna
- 1/2 di limone (succo)
- 1/2 di melone
- 100g di sedano
- 1/2 cucchiaino di curry
- cocco grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi
- Cocktail Di Gamberi (2)
- Cocktail Di Gamberetti
- Granseola Alla Torcello
- Gamberi Al Pepe

Gamberi Al Pepe

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Pulire i gamberi e sgusciarli. Metterli a rosolare in metà burro con carota, sedano, cipolla a pezzetti, pepe di Caienna sminuzzato e sale.
Unire il marsala, far evaporare e aggiungere la panna. Dopo aver tolto i gamberi dalla salsa farla restringere, unire il burro, passare al setaccio e versare sui gamberi.

Ingredienti per 4 persone

- 30 di gamberi
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 bicchiere di panna liquida
- 80g di burro
- carota
- sedano
- cipolla
- pepe di caienna
- sale

Varianti

- Gamberi Al Pepe (2)

Ricette simili

- Bisque Di Gamberi
- Insalata Di Mare (4)
- Asparagi E Gamberi
- Aragosta Alla Panna
- Calamari Alla Panamense

Gamberi Al Pepe (2)

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Spazzolare e lavare i gamberi, sgusciarli e togliere il budellino intestinale. Metterli a rosolare in metà burro con carota, sedano, cipolla a pezzetti, pepe di caienna sminuzzato e sale.
Unire il marsala, farlo evaporare e aggiungere la panna. Ritirarli dopo 15 minuti. Far restringere la salsa e unire il burro rimasto; passare al setaccio e versare sui gamberi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di gamberi
- 1 bicchiere di vino marsala
- 1 bicchiere di panna liquida
- 80g di burro
- carota
- sedano
- cipolla
- pepe di caienna
- sale

Varianti

- Gamberi Al Pepe

Ricette simili

- Bisque Di Gamberi
- Insalata Di Mare (4)
- Asparagi E Gamberi
- Aragosta Alla Panna
- Calamari Alla Panamense

Gamberi Al Sesamo

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Scaldate in una padella l'olio e rosolate a fiamma alta i funghi tritati per qualche secondo.
Aggiungete i gamberi ed i semi di sesamo.
Fate cuocere per circa 10 minuti mescolando sempre il composto, aggiungete lo sherry, il succo di limone ed il prezzemolo.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberi sgusciati
- 150g di funghi coltivati tritati
- 5 cucchiai di olio di semi
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di sherry
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiai di semi di sesamo

Ricette simili

- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Frittelle Di Gamberi
- Tortas De Camaròn
- Pescado Relleno
- Thot Man Pla

Gamberi All'aneto

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Gettare in abbondante acqua bollente e salata 600 g di gamberetti freschissimi e 1 mazzetto di aneto fresco. Far bollire per 10 minuti, eliminare l'aneto e sostituirlo con 1 mazzetto fresco. Far raffreddare i gamberi nell'acqua di cottura, scolarli e liberarli dal guscio. Servirli come antipasto accompagnati da fette di pane tostato ed imburrato.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di gamberetti freschissimi
- 2 mazzetti di aneto fresco

Ricette simili

- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Salmone Marinato
- Aringhe Al Pompelmo
- Salmone All'aneto Al Microonde

Gamberi Alla Greca

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Sbucciare il cetriolo e affettarlo molto sottile, salarlo e farlo riposare per 1 ora. Scolarlo, mescolarlo allo yogurth e unire l'aglio e la menta.
Sbollentare le code di gamberi in acqua salata bollente per 4 minuti. Condirle con l'olio, il succo dei limoni, il finocchietto tritato, sale e pepe.
Mescolare le code di gamberi alla salsa allo yogurth e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 30 di code di gamberi
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 rametto di finocchietto
- 2 limoni
- 300g di yogurth bianco
- 3 spicchi di aglio tritato
- 1 cetriolo
- menta tritata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Calamari Ripieni (5)
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Merluzzo Allo Yogurth

Gamberi Alla Scapece

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

In una terrina mescolare il succo di limone, l'aceto, il sale, la mostarda, il pepe e accantonare. A parte rosolare l'aglio con metà della cipolla poi unire i gamberi e lasciar cuocere 4-5 minuti.
Eliminare l'aglio e cipolla e mettere i gamberi nella terrina insieme al miscuglio precedentemente preparato.
Aggiungere un poco d'olio di cottura, cospargere con la cipolla rimasta e con il peperoncino, coprire e far riposare in frigorifero per una notte. Prima di servire togliere i gamberi dalla marinata, metterli negli avocados tagliati a metà e condire con qualche cucchiaio del loro sugo e il pomodoro sminuzzato.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di gamberi
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 1/2 cucchiaio di succo di limone
- 1 cucchiaino di sale
- 1 punta di mostarda
- 1 cipolla piccola tritata finemente
- 1 spicchio di aglio diviso a metà
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di peperoncino
- 2 avocado tagliati a metà
- 1 pomodoro sminuzzato

Ricette simili

- Camarones En Escabece
- Bisque Di Gamberi
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Gamberi Alla Soia

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Portare una pentola d'acqua non salata a bollore, spegnere, tuffarvi gli spaghetti di soia, girare con una forchetta, coprire, dopo 5 minuti scolare passando un attimo sotto l'acqua fredda.
Soffriggere dolcemente in olio buono lo scalogno tritato con il peperoncino in un padellone.
Aggiungere il peperone rosso e la zucchina tagliati a bastoncini di 1/2 cm, coprire e far andare a fuoco medio/vivo. Dopo 5 minuti aggiungere le code di gambero già sgusciate e far andare qualche altro minuto scoperto a fuoco vivo, rigirando finché le bestiole si arrossano. A questo punto aggiungere gli spaghetti di soia scolati, mescolare bene il tutto e innaffiare col tamari.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pacchetto di pasta tipo spaghetti di soia (pacchetti da 100 g)
- 1 peperoncino piccante
- 400g di code di gamberi
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 2 scalogni
- tamari (salsa di soia)

Ricette simili

- Sashimi (2)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Nasellini Cotti Al Vapore
- Sogliola In Agrodolce
- Consommè Di Gamberi

Gamberi Alle Erbe Aromatiche

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Sgusciate i gamberi, lavateli accuratamente sotto acqua corrente e asciugateli con carta assorbente da cucina.
Fate soffriggere nell'olio lo spicchio d'aglio schiacciato, quindi eliminatelo appena avrà preso colore.
Unite le code dei gamberi e lasciate dorare a fiamma viva per 5 di minuti.
Salate e pepate.
Aggiungete tutte le erbe tritate finemente e la paprica, bagnate con il vino e proseguite la cottura, sempre a fuoco vivo, per 8-10 minuti, quindi servite.
Servite con un'insalata verde oppure, in stagione, con asparagi lessati conditi con olio e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di gamberi
- 1 mazzetto di basilico
- 1 rametto di maggiorana
- 2 rametti di timo
- 1 rametto di dragoncello
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di paprica
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Crostoni Ai Gamberi
- Gamberi Ai Broccoletti
- Tinca Alle Erbe

Gamberi Allo Spumante

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Far saltare i gamberi sgusciati in una teglia con olio d'oliva aglio cipolla prezzemolo e alloro tritati. Non appena saranno ben insaporiti, spruzzarli con lo spumante, passarli in forno caldo a 200 gradi e cuocerli per circa 20-25 minuti finché il sugo si sarà ridotto.
Servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di gamberi grandi
- olio d'oliva
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- alloro
- 2 bicchieri di vino spumante

Ricette simili

- Gamberi Di Fiume Con Fagioli Alla Friulana
- Pasticcio Di Pesce
- Trote Allo Spumante
- Branzino Delicato
- Gamberi Con Salsa Al Prosecco

Gamberi Con Lattuga E Piselli

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Lessare i gamberi in acqua bollente salata e leggermente acidulata con del succo di limone per 3 minuti, quindi scolarli e conservarli al caldo. Nella stessa acqua, sbollentare la lattuga per 3 minuti. Far cuocere la cipolla in un cucchiaio d'olio, dopo una decina di minuti aggiungere i gamberi sgusciati e proseguire la cottura per un minuto, aggiungere la lattuga, salare, pepare, cospargere con il timo, mescolare delicatamente, spegnere il fuoco e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di gamberi rosa
- 200g di piselli sgranati
- 100g di insalata lattuga pulita
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 50g di cipolla novella tritata
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di timo fresco tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Filetti Di Halibut Con Funghi E Aromi
- Palombo Alla Romana
- Palombo In Umido Con Piselli
- Seppie Coi Piselli (2)

Gamberi Con Salsa Al Prosecco

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Portate a bollore il brodo, tuffatevi i gamberi e lessateli per dieci minuti. Sgocciolateli, sgusciateli e tenete la polpa al caldo nel brodo. In un tegamino scaldate il burro e lasciatevi appassire lo scalogno tritato finemente. Quando è diventato trasparente, spruzzate il vino e fate evaporare.
Regolate il sale e incorporate il tutto alla besciamella.
Sgocciolate i gamberi, disponeteli sul piatto da portata e nappateli con la salsa al Prosecco.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di gamberi
- 1 bicchiere di vino spumante prosecco
- 30g di burro
- 1 scalogno
- 1 tazza di besciamella
- sale
- pepe

Ricette simili

- Aragosta E Frutti Dell'adriatico Al Prosecco
- Gamberi Allo Spumante
- Rombo Allo Spumante
- Ostriche Con Lo Zabaglione Salato
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella

Gamberi Di Fiume Alla Moda Laziale

Secondo di pesce a base di gamberi di fiume

Ricetta

Utilizzando un recipiente di coccio rosolare nell'olio aglio e peperoncino; toglierli e rovesciarvi i gamberi lavati e privati del filamento nero e del carapace. Far prendere sapore, quindi sfumare col vino. Farli andare a fuoco piuttosto vivace per qualche minuto e servirli caldissimi.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di gamberi di fiume
- aglio
- peperoncino
- vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Gamberi Di Fiume Con Fagioli Alla Friulana
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche
- Calamari Alla Romana
- Moscardini Del Corsaro
- Impepata Di Cozze (2)

Gamberi Di Fiume Con Fagioli Alla Friulana

Secondo di pesce a base di gamberi di fiume

Ricetta

Lessare i fagioli con l'alloro.
Rosolare un battuto di metà lardo, cipolla; unirvi i fagioli lessati senza la loro acqua, 1 cucchiaino d'aceto, sale, pepe. Far prendere sapore. A parte rosolare il lardo rimasto con l'aglio ed unirvi i gamberi, sale e pepe; sfumare col vino.
Rovesciare i fagioli in un grande piatto e disporre al centro i gamberi.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di gamberi di fiume
- 350g di fagioli freschi sgranati
- 100g di lardo
- 1 cipolla
- alloro
- aglio
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- vino bianco secco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberi Di Fiume Alla Moda Laziale
- Calamari Con Piselli
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Merluzzo Con Piselli
- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda

Gamberi E Cavoli Saltati

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Mondate il cavolfiore, lessatelo in acqua salata con aceto, scolatelo e dividetelo a cimette.
Mondate i broccoletti, tenete solo le cime fiorite, lessatele a metà cottura in acqua salata.
Eliminate la testa dei gamberoni e sgusciate a crudo le code, togliendo anche il budellino nero.
Scaldate l'olio in una padella, mettete il cavolfiore, i broccoletti e i gamberi e fate saltare tutto per 10 minuti, mescolando con il cucchiaio di legno. A metà cottura regolate il sale e il pepe.
Cospargete con le erbe tritate.

Ingredienti per 4 persone

- 10 gamberoni
- 250g di broccoletti
- 100g di cavolfiore
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 ciuffo di prezzemolo
- timo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gamberi Ai Broccoletti
- Cappon Magro (2)
- Branzino Con Ratatuglia
- Zuppetta Di Pesce
- Coulis

Gamberi E Olive All'arancia

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Pulite i gamberi, lavateli e asciugateli bene.
Snocciolate le olive.
Sfogliate la lattuga, prendete le foglie più belle, lavatele e asciugatele.
Riempite una pentola di acqua, salate e portate a ebollizione.
Unite i gamberi, cuoceteli per 4 minuti e scolateli.
Preparate la maionese all'arancia.
Mettete i tuorli in una terrina con un pizzico di sale e mescolate con un cucchiaio girando sempre nella stessa direzione.
Aggiungete a poco a poco l'olio, continuando a mescolare fino a ottenere una salsa densa.
Unite, goccia a goccia, sempre mescolando, il succo di arancia.
Regolate di sale.
Foderate con la lattuga un piatto da portata; disponetevi sopra i gamberi, coprite con la maionese all'arancia, aggiungete le olive snocciolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberi sgusciati
- 100g di olive nere grandi
- 1 arancia
- 1 cuore di insalata lattuga
- sale
- per la maionese all'arancia:
- 2 tuorli d'uovo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 arancia (succo)
- sale

Ricette simili

- Granseola Alla Torcello
- Cocktail Di Gamberi In Salsa Rosa
- Cocktail Di Gamberi
- Gamberi Con Lattuga E Piselli
- Cocktail Di Gamberetti (2)

Gamberi Fritti

Secondo di pesce a base di gamberi

Ricetta

Stemperare la farina con il latte, il cucchiaio di olio e far riposare per 1 ora. Far marinare le code di gambero con il basilico, la buccia di limone e il peperoncino.
Montare a neve l'albume unirlo alla pastella, tuffarvi i gamberi e friggerli in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 75g di farina
- 1 uovo
- sale
- 20 di code di gambero sgusciate
- 10 foglie di basilico
- 1/2 di limone (scorza)
- peperoncino
- olio per friggere
- 10 cl di latte
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri
- Crema Di Zucca, Stoccafisso E Gamberi D'acqua Dolce
- Code Di Scampi Su Crostoni
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Calamari Ripieni (5)

Gamberi Imperiali Su Crema Di Ceci

Secondo di pesce a base di gamberi imperiali

Ricetta

In acqua tiepida mettere in ammollo i ceci con una manciata di farina gialla e sale e lasciarli per 14 ore.
Scolare i ceci, lavarli e quindi metterli a cuocere in acqua tiepida; lasciare bollire per circa 1 ora; a metà cottura aggiungere lo spicchio di aglio intero e il rametto di rosmarino ben legato.
Passare i ceci (privati di aglio e rosmarino) al passaverdura.
Mettere a cuocere i gamberi già sgusciati in acqua fredda e appena alza il bollore scolarli.
Stendere la crema di ceci sui piatti, adagiarvi i gamberi e condire con olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di gamberi imperiali
- 300g di ceci
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Orata Al Cartoccio Con Gamberi
- Gamberi Di Fiume Alla Moda Laziale
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche
- Seppie Del Nostromo
- Frittata Di Gamberi

Gamberi Marinati Ai Fichi

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Sgusciate le code di gamberi e privatele del budellino nero intestinale; lavatele e asciugatele.
Dissalate i capperi sotto l'acqua corrente e tritateli insieme alla cipolla e al sedano.
Mettete i gamberi in una terrina, unitevi il succo dei limoni e il trito di verdure e lasciateli marinare in frigorifero per almeno 6 ore. Trascorso questo tempo scolateli, asciugateli e sistemateli sui piatti alternandoli ai fichi aperti a fiore.
Preparate una salsa con olio, sale, pepe e un po' del liquido della marinata ben filtrato, condite i gamberi, spolverizzate i fichi di pepe nero e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di gamberoni
- 50g di capperi sotto sale
- 3 limoni
- 1 cipollotto
- 1 gambo di sedano
- 12 di fichi
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Cetrioli Al Tonno Fresco
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Razza Con I Capperi
- Coulis
- Coregoni Alla Moda Del Garda

Gamberoni Ai Capperi

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Fate lessare i capperi con tre fette di limone e un pizzico di sale. In un tegamino fate sciogliere le acciughe in olio e burro con l'aglio e capperi sminuzzati;unite lo zucchero, l'aceto e mescolate bene.
Versate sui gamberoni, precedentemente lessati, la salsa appena tiepida, cospargete di prezzemolo e tenete in frigo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di gamberoni
- 1 noce grande di burro
- 1 spicchio di aglio
- 30g di capperi sott'aceto
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 acciughe sott'olio
- limone
- prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Cappon Magro (2)
- Luccio In Salsa
- Moscardini All'agro
- Calamari Dell'imperatrice
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Gamberoni Al Marsala

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Sgusciate con cura i gamberoni, lavateli sotto l'acqua corrente e scottateli per circa 5 minuti in acqua (salata) bollente. Lasciateli scolare per pochi istanti, risciacquateli velocemente in acqua fredda, scolateli nuovamente e disponeteli su un piatto piano da portata. Nel frattempo, preparate in una ciotola un intingolo fatto con: olio d'oliva extra-vergine, marsala, e sale.
Irrorate il tutto con il sughetto ottenuto e spolverizzate con semi di sesamo.
Servite subito. Suggerimento: questo ricetta, è l'ideale per le tipiche giornate di caldo. Volendo, potreste aggiungere al sughetto una spolveratina di zenzero fresco tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di gamberoni
- 1 bicchierino di vino marsala
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaino di semi di sesamo
- sale

Ricette simili

- Gamberi E Cavoli Saltati
- Coulis
- Gamberoni Con Vinaigrette D'arancia
- Gamberi Al Sesamo
- Spiedini Di Gamberoni Alla Frutta

Gamberoni Al Pepe Verde

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Mettere su una pentola antiaderente i gamberoni già sgusciati, infarinarli e farli rosolare con burro, pepe verde e sale.
Aggiungere panna da cucina e mostarda. Farli cuocere per 3 o 4 minuti.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di gamberoni
- pepe verde
- sale
- 2 cucchiai di mostarda
- 250g di panna da cucina
- 1 noce di burro

Ricette simili

- Capesante In Foglie Di Porro
- Gamberetti Al Cognac
- Sformato Di Gamberi E Zucchine
- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Trote Al Forno Con Scagliette Di Mandorle

Gamberoni Al Vapore

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Sistemare nel cestello per la cottura a vapore le fette di limone e il finocchietto e appoggiarvi i gamberoni.
Cuocere per 3 minuti dal momento in cui bolle la acqua. Spruzzarli con il vermouth e cuocere per altri 2 minuti.
Frullare la polpa di avocado con il succo di limone, il 1/2 peperoncino e poco sale.
Servire i gamberoni con la salsa di avocado a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di gamberoni
- 4 fette di limone
- 2 cucchiai di vermouth
- 1 avocado
- 1 mazzetto di finocchietto
- 1 limone (succo)
- 1/2 di peperoncino
- sale

Varianti

- Gamberoni Al Vapore (2)

Ricette simili

- Gamberi Alla Scapece
- Camarones En Escabece
- Gamberoni All'aglio
- Camarones Al Mojo De Ajo
- Avocado Alla Polpa Di Granchio

Gamberoni Al Vapore (2)

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Porre nel cestello per la cottura al vapore un mazzo di finocchietto e le 4 fette di limone. Appoggiarvi sopra i gamberoni e cuocerli per 4 minuti. Spruzzarli con il vermouth e proseguire la cottura per altri 3 minuti.
Frullare la polpa di avocado con il succo di limone, il 1/2 peperoncino e un pizzico di sale.
Servire i gamberoni con la salsa di avocado.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di gamberoni
- 4 fette di limone
- 1 avocado
- 1 limone (succo)
- 1/2 di peperoncino fresco
- 2 cucchiai di vermouth secco
- 1 mazzo di finocchietto
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Gamberoni Al Vapore

Ricette simili

- Sgombro Crudo Marinato
- Triglie Al Finocchio (2)
- Gamberi Alla Scapece
- Camarones En Escabece
- Gamberoni All'aglio

Gamberoni All'aglio

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Pulire i gamberoni, aprirli lasciando le due metà unite per la parte posteriore. Adagiarli su un piatto, insaporirli con sale, pepe e gli spicchi d'aglio affettati sottili.
Coprire e lasciar riposare in frigorifero per circa due ore. Trascorso questo tempo, scaldare l'olio in una padella, unirvi i gamberoni con il loro condimento e farli colorire su entrambi i lati rivoltandoli spesso. Scolarli e adagiarli sulle foglie di lattuga disposte sul piatto di portata; guarnirli con le fettine di avocados e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 18 di gamberoni freschi
- 2 avocado pelati e affettati sottilissimi
- 4 spicchi di aglio
- 1 insalata lattuga mondata e pulita
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Camarones Al Mojo De Ajo
- Gamberi Con Lattuga E Piselli
- Spiedini Di Gamberoni Alla Palermitana
- Zuppa Di Lime Con Gamberoni
- Spiedini Di Gamberoni Alla Frutta

Gamberoni Alla Bordolese

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Mondate e riducete a piccoli dadini la carota e gli scalogni poi fateli appassire nel burro con un rametto di timo tritato. Intanto fate saltare in un'altra padella i gamberoni non sgusciati con 2 cucchiai di olio poi innaffiateli con il Cognac e fiammeggiate.
Unite le verdure appassite, la polpa di pomodoro ed il prezzemolo tritato.
Bagnate con il vino, salate leggermente, aggiungete la paprica e cuocete a tegame coperto per 10 minuti.
Accompagnate la preparazione con del riso pilaf.

Ingredienti per 4 persone

- 8 gamberoni freschi
- 2 scalogni
- 1 carota
- 4 cucchiai di polpa di pomodoro
- 1 rametto di timo
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di paprica
- 1 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 20g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Coulis
- Tinca Alle Erbe
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Scampi Alla Salsa Di Curry
- Gamberi Alle Erbe Aromatiche

Gamberoni Alla Pescaccia

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

In una casseruola versare a freddo i pomodori tritati e le code di gambero prive della corazza, portare a temperatura, salare e chiudere con il coperchio. Dopo 15 minuti circa, spolverare di origano e terminare la cottura. Prima di servire unire i capperi e le olive nere e fiammeggiare con il cognac.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di code di gamberoni
- 4 pomodori
- 1 bicchierino di cognac
- capperi
- olive nere
- origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Dentice Alla Veneta
- Calamari Dell'imperatrice
- Aguglia Alla Sicula
- Coda Di Rospo Alla Siciliana

Gamberoni Alle Mele

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Sgusciate e lavate i gamberoni.
Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi.
Sciogliete in una larga padella il burro, mettetevi le mele e lasciatele dorare a fuoco vivo per una decina di minuti.
Aggiungete i gamberoni, cuocete per 5 minuti poi salate e insaporite con una punta di cucchiaino di paprica.
Irrorate il Calvados caldo e fiammeggiate (o lasciate evaporare a fuoco vivace) e servite. L'accompagnamento ideale è il riso semplicemente lessato e condito con poco burro.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di gamberoni
- 2 mele deliziose rosse
- 1 bicchierino di calvados
- paprica
- 30g di burro
- sale

Ricette simili

- Gamberoni Alla Bordolese
- Spiedini Di Gamberoni Alla Frutta
- Gamberoni Al Pepe Verde
- Gamberoni Saltati
- Gamberoni Ai Capperi

Gamberoni Baltimora

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Padella calda, olio, cipolla, far rosolare, aggiungere i gamberoni; farli rosolare, condirli con worcester, tabasco, sale, pepe bianco, aggiungere vino bianco e far finire di cuocere.
Unire il pomodoro concassè.
Amalgamare pomodoro e gamberoni e servire con riso pilaf.

Ingredienti per 3 persone

- 9 gamberoni
- olio d'oliva extra-vergine
- 50g di cipolla
- 6 cucchiai di pomodoro (per pomodoro concassè)
- 50g di prezzemolo fresco
- vino bianco
- sale
- pepe bianco
- salsa worcester
- tabasco
- 300g di riso pilaf

Ricette simili

- Gamberetti Flambè
- Coulis
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Spezzatino Di Coda Di Rospo Con Riso Alla Curcuma
- Seppie Al Nero

Gamberoni Con Vinaigrette D'arancia

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Pelare l'arancia e tagliarne una parte a filetti.
Preparare una vinaigrette con il succo d'arancia, olio, sale e pepe.
Lavare e spezzettare l'insalata, condirla con la vinaigrette.
Cuocere a vapore i gamberoni puliti, salarli e adagiarli sull'insalata.
Guarnire con i filetti d'arancia e marinare con la vinaigrette.

Ingredienti per 4 persone

- 6 gamberoni
- 1 arancia
- 1 cespo di insalata canasta
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Spiedini Di Gamberoni Alla Frutta
- Gamberi E Cavoli Saltati
- Gamberoni Al Marsala
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa

Gamberoni In Agrodolce

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Mescolate la farina con tanta birra quanta ne basta per ottenere una pastella semifluida; lasciate riposare mezz'ora il composto. Intanto pulite e lavate i gamberoni. Poi immergeteli nella pastella e friggeteli nell'olio bollente. Scolateli su carta assorbente e serviteli con la salsa di soia a parte.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di gamberoni
- 150g di farina
- birra
- salsa di soia
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Ricette simili

- Pesce Fritto In Pastella
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Gamberi Alla Soia
- Gamberoni Baltimora
- Calamari Ripieni Vincenzo

Gamberoni Saltati

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Sciacquate con cura i gamberoni sotto l'acqua corrente. Scottateli per pochi minuti in acqua bollente e quando si saranno intiepiditi, sgusciateli. Fateli saltare in padella con il burro e l'aglio, fino a quando avranno preso un colore rosa vivo e irrorateli con il vino facendolo evaporare a fiamma alta. Subito dopo, portate al minimo la fiamma e continuate la cottura per altri 5 minuti. Nel frattempo, salate, pepate e spolverizzate il tutto con abbondante prezzemolo tritato. Toglieteli dal fuoco e serviteli subito caldi disponendoli su un piatto piano da portata.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di gamberoni
- 70g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 2 bicchieri di vino bianco
- abbondante di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Guazzetto Del Pescatore
- Gamberoni Alla Bordolese
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Gharides Yiouvetsi
- Gamberoni Ai Capperi

Gharides Yiouvetsi

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Le cipolle finemente tritate vanno imbiondite nell'olio caldo. Dopo aver schiacciato gli spicchi d'aglio, si scottano, si pelano e si tagliano a pezzi i pomodori da salsa. Aglio e pomodori raggiungono nella padella la cipolla e l'olio. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, viene versato il vino bianco e il tutto cuoce per una mezz'ora, al termine del quale si spolvera la superficie con l'origano. Nel piatto di terraglia dai bordi rilevati, disporre uno strato di sugo, la metà circa, quindi i gamberoni sgusciati.
Ricoprire il tutto con la salsa di pomodori, cipolle e aglio restante.
Cospargete la superficie con il formaggio tagliato a dadini e il prezzemolo tritato.
Infornare per 10-15 minuti il tempo di gratinare la superficie e cuocere i crostacei.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di gamberoni
- 500g di pomodori
- 200g di formaggio feta
- 3 spicchi di aglio
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo
- origano
- pepe

Ricette simili

- Guazzetto Del Pescatore
- Braciolette Di Alici
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Halibut All'aglio
- Coulis

Giorba Di Carpa

Secondo di pesce a base di carpa

Ricetta

Mondate e tagliate grossolanamente le verdure e mettetele a cuocere in un litro abbondante di acqua salata assieme a un trito di rosmarino e due foglie di alloro. Quando saranno quasi a cottura unite l'acqua acidulata; dopo qualche minuto aggiungete la carpa pulita e tagliata a pezzettoni e il riso.
Fate cuocere fino a cottura e negli ultimi istanti unite una manciata di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di carpa
- 3 carote
- 2 pomodori grandi
- 1 cipolla
- 1/2 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- rosmarino
- 1 tazza di riso
- 1 1/2 bicchiere di acqua fortemente acidulata con succo di limone
- sale

Ricette simili

- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Carpa In Agrodolce
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Porkolt Di Carpa
- Orata Allo Chablis

Granceola All'olio E Limone

Secondo di pesce a base di granceole

Ricetta

Lessate le granceole immergendole, ancora vive, nell'acqua salata a bollore per 10 minuti scarsi. Lasciatele intiepidire nel liquido di cottura. Con un coltello o con le forbici tagliate circolarmente la conchiglia e apritela.
Estraete la polpa e dalle femmine anche le uova dette 'corallo', scartate le interiora e lo stomaco dal colore grigiastro.
Pulite molto bene l'interno della conchiglia, foderatela con una o due foglie di lattuga, riempitela con la polpa della granceola, condite con olio, sale, pepe, pochissimo limone. Se c'è il 'corallo' ammorbiditelo con un po' d'olio e guarnitevi la granceola. Preferendo un condimento più forte aggiungete all'emulsione d'olio e limone un battuto di prezzemolo con una puntina d'aglio. Vini di accompagnamento: Carso Malvasia Istriana DOC, Orvieto “Classico” DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 granceole
- alcune foglie di insalata lattuga
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale
- pepe
- prezzemolo (facoltativo)
- aglio (facoltativo)

Ricette simili

- Scampi Alla Salsa Di Curry
- Granceola Con Maionese
- Mpepatella Di Vongole
- Mpepatella Di Cozze
- Alici Ammollicate (2)

Granceola Alla Veneziana

Secondo di pesce a base di granceole

Ricetta

La granceola è un grosso crostaceo appartenente alla famiglia dei granchi, dal corpo lungo fino a 20 centimetri. La superficie del dorso è coperta da spine e peli uncinati. Le due zampe anteriori terminano con piccole pinze; le altre 8 con un uncino. I colori della granceola vanno dal rosso scuro al rosa o dal giallastro al bruno. Le carni del maschio sono più delicate e saporite di quelle della femmina; quest'ultima però è più polposa e ha le uova. Si tratta di carni pregiate, magre. 700 g forniscono 70 calorie.

Lessate le granceole intere in abbondante acqua salata e profumata con le erbe aromatiche. Quando saranno cotte, scolatele, togliete le zampe, svuotatele e unite la carne alla polpa, che staccherete dal guscio, conservando intatti i 'coralli', che sono la parte più pregiata.

Distribuite il composto nei quattro gusci capovolti che avranno così funzione di 'coppa'.

Condite con pepe, olio d'oliva, succo di limone e prezzemolo tritato. Si serve anche come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 granceole
- olio d'oliva
- limone
- prezzemolo
- pepe
- erbe aromatiche

Ricette simili

- Tinca In Crosta Di Sale
- Carpaccio Di Pesce
- Granceola Mimosa
- Granceola All'olio E Limone
- Sogliola Con Maionese

Granceola Con Maionese

Secondo di pesce a base di granceole

Ricetta

Portate a bollore abbondante acqua salata, pepata e insaporita con un po' di timo e di maggiorana. Quando l'acqua bolle, tuffatevi le granceole vive e lessatele a pentola coperta per 10 minuti. Lasciatele intiepidire nel loro liquido e poi sgocciolatele. Con un coltello o una forbice tagliate in senso circolare le granceole in modo da poterle scoperchiare.
Scartate le parti grigiastre (stomaco e intestini), raccogliete il resto della polpa e unitelo alla maionese mescolando con cura.
Lavate alcune foglie di lattuga, asciugatele e foderatevi la conchiglia delle granceole. Riempitele con la maionese, guarnite con i gamberetti. Prima di servire non mettete in frigorifero, ma al fresco. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Pinot Bianco DOC, Colli Piacentini Val Nure “Spumante” DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 granceole
- 100g di gamberetti lessati
- maionese
- insalata lattuga
- timo
- maggiorana
- sale
- pepe

Ricette simili

- Granceola All'olio E Limone
- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Delizie Di Trota
- Cocktail Di Gamberi E Rucola

Granceola Mimosa

Secondo di pesce a base di granceola

Ricetta

Preparate il court-bouillon e fatevi bollire le granceole per circa 10 minuti.
Aprite le conchiglie, togliete la polpa, sfilettatela unendovi anche le parti cremose, chiare e scure. Disponetela in una ciotola.
Aggiungete due tuorli sodi sbriciolati, sale, pepe e condite con olio e succo di limone.
Amalgamate con delicatezza.
Riempite le mezze conchiglie con il composto.
Sbriciolate sulla superficie il terzo tuorlo sodo e cospargete con un cucchiaio di prezzemolo tritato.
Servite. Vini di accompagnamento: Malvasia Di Terracrea IGT Del Veneto, Sauvignon Farnetella IGT Di Toscana, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 granceole
- court-bouillon
- 3 tuorli d'uovo sodo
- succo di limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Branzino In Gelatina
- Dentice In Gelatina
- Astici In Insalata Con Mazzancolle
- Aragosta Lessata
- Involtini Di Granchio Ripieni

Granchio Con Avocado

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Sbucciate gli avocado, tagliateli a fettine, spruzzatele con il succo di limone, insaporitele per 10 minuti in padella con una noce di burro, sale, pepe e disponetele sul piatto da portata. Nella stessa padella mettete la polpa di granchio sgocciolata con cura e privata dagli eventuali resti di cartilagine. Ammorbiditela con la panna e insaporite con uno spruzzo di salsa rubra e alcune gocce di tabasco.
Lasciate addensare alcuni minuti e versate il composto sulle fettine di avocado. Vini di accompagnamento: Trento VQSPRD, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi “Spumante” DOC, Torbato “Brut” IGT Di Sardegna.

Ingredienti per 4 persone

- 2 avocado
- 1 scatola di polpa di granchio
- 100g di panna
- 1 noce di burro
- 1 spruzzo di salsa rubra
- alcune gocce di tabasco
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Avocado Alla Polpa Di Granchio
- Cocktail Di Gamberetti
- Cocktail Di Gamberi
- Insalata Di Granchio
- Cocktail Di Gamberi (2)

Granchio In Insalata

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Spazzolate il granchio tenendolo sotto l'acqua corrente e immergetelo nel court-bouillon aromatizzato portato a bollore. Lessatelo per circa 20 minuti e sgocciolatelo.
Aprite il granchio da sotto premendolo all'altezza degli occhi, estraete con cura tutta la polpa e sminuzzatela.
Mondate, lavate e asciugate il radicchio, tagliate le foglie a listerelle.
Sgocciolate i cuori di palma dal loro liquido di conservazione, passateli sotto l'acqua corrente, asciugateli e tagliateli a rondelle.
Tritate grossolanamente i cetriolini.
Condite separatamente tutti gli ingredienti preparati con un po' d'olio, uno spruzzo d'aceto e un pizzico di sale e uno di pepe.
Foderate il fondo di una grande insalatiera piuttosto larga con un letto di radicchio, sopra distribuitevi la polpa di granchio e le rondelle di cuori di palma, poi cospargete i cetriolini tritati e, versandola a filo, disegnate con la salsa aurora alcuni giri sulla superficie dell'insalata. Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Alghero Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 granchio
- 300g di cuori di palma in barattolo
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 cespo di radicchio di treviso
- salsa aurora
- court-bouillon
- olio d'oliva
- 1 spruzzo di aceto di vino
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Ricette simili

- Involtini Di Granchio Ripieni
- Aragosta Alle Due Salse
- Astici In Insalata Con Mazzancolle
- Aragosta Lessata
- Branzino In Gelatina

Granseola Alla Torcello

Secondo di pesce a base di granseole

Ricetta

Lavate con cura le granseole, mettetele in una pentola, copritele con acqua fredda e unite un pizzico di sale, un cucchiaio di succo di limone, una foglia d'alloro, un rametto di prezzemolo e un cucchiaino di pepe in grani.
Fate cuocere per 15-20 minuti, poi spegnete il fuoco sotto la pentola e lasciate raffreddare i crostacei nel loro liquido di cottura. Quando sono ben freddi scolateli ed estraete la polpa senza rovinare i carapaci.
Lavate bene questi ultimi e asciugateli: serviranno per la presentazione finale del piatto.
Ponete in una terrina quattro cucchiai di maionese e incorporatevi la panna.
Unite quindi due cucchiai di salsa di pomodoro e un bicchierino di Brandy, insaporite con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe, infine mescolate con cura in modo da ottenere un composto omogeneo.
Raccogliete in una seconda terrina la polpa dei crostacei, unitevi il cuore di sedano ridotto a striscioline e due patate lessate, sbucciate e tagliate a dadini.
Cospargete il tutto con un pizzico di sale e mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno.
Foderate ogni carapace con una foglia di lattuga, lavata e asciugata, e ponetene uno in ciascun piatto individuale.
Distribuite il ripieno nei carapaci e copritelo con la salsa preparata.
Guarnite le granseole con un po' di uovo sodo tritato e le olive nere snocciolate e tagliate a pezzetti e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 6 granseole
- 4 cucchiai di maionese
- 1 cuore di sedano
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiai di panna liquida
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 rametto di prezzemolo
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 1 bicchierino di brandy
- 1 uovo sodo
- 2 patate lessate
- 6 foglie di insalata lattuga
- 1 manciata di olive nere
- sale
- pepe
- 1 cucchiaino di pepe in grani

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Aragostine Alla Matador
- Polipo Alla Provenzale
- Cocktail Di Gamberetti
- Gamberi E Olive All'arancia

Granseole Farcite

Secondo di pesce a base di granseole

Ricetta

Mondate e tritate finemente l'aglio e la cipolla.
Tagliate il peperone a metà nel senso della lunghezza, togliete il picciolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliate la polpa a dadini.
Tagliate a metà anche i pomodori, spremeteli delicatamente per eliminare i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini. In una padella, fate scaldare la metà dell'olio e fatevi rosolare l'aglio e la cipolla.
Unite poi i dadini di peperone e pomodoro, la polpa di granseola e lasciate cuocere a fuoco vivace fino a quando la preparazione si sarà addensata.
Salate e pepate. In una casseruola, sciogliete il burro, unite la farina e mescolate energicamente con un cucchiaio di legno.
Versate il latte, un poco alla volta e sempre continuando a mescolare fino a quando avrete ottenuto una besciamella densa.
Incorporate alla besciamella la polpa di granchio con le verdure, aggiungete i tuorli e mescolate.
Spolverizzate con il prezzemolo e il coriandolo tritati e irrorate con l'olio rimanente, il tabasco, sale e pepe.
Accendete il grill del forno.
Cospargete con la metà del parmigiano e del pangrattato e fate amalgamare tutti gli ingredienti.
Riempite con questo composto i gusci vuoti delle granseole, spolverizzate con il parmigiano e il pangrattato rimanenti e mettete sotto il grill del forno Lasciate cuocere per dieci minuti, sfornate e servite subito. Vino consigliato: Cortese di Gavi.

Ingredienti per 6 persone

- 2 pomodori grandi
- 6 gusci vuoti di granseola
- 100 cl di latte
- 100g di farina
- 100g di burro
- 8 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cipolla
- 500g di polpa di granseola
- 1 peperone rosso
- pepe
- 2 tuorli d'uovo
- 100g di formaggio parmigiano
- 120g di pangrattato
- prezzemolo
- coriandolo
- alcune gocce di tabasco
- sale
- 2 spicchi di aglio

Ricette simili

- Cozze Ripiene (2)
- Capesante Gratinate (2)
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Sformato Di Baccalà
- Baccalà Con Uova

Gratin Di Aragoste In Salsa

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Se avete acquistato l'aragosta ancora viva, immergetela in una pentola piena d'acqua bollente, chiudete il recipiente e, non appena l'acqua riprende il bollore, estraete il crostaceo e fatelo raffreddare sotto l'acqua corrente.
Tagliate a julienne le carote, le rape e la radice di prezzemolo; tritate finemente lo scalogno; private il peperoncino dei semi e delle membrane bianche interne e tritate anch'esso. Per il ripieno: fate rosolare lo scalogno tritato in un tegame con l'olio ben caldo, a calore dolce per 2-3 minuti. Prima che il soffritto prenda troppo colore, unite il peperoncino tritato e la julienne di verdura, cospargete con il sale necessario e una macinata di pepe e lasciate insaporire per qualche minuto.
Bagnate con l'acqua e proseguite la cottura per 10 minuti; cospargete la preparazione con il prezzemolo tritato e tenetela in caldo.
Tagliate a metà l'aragosta nel senso della lunghezza, servendovi di un robusto coltello con la lama seghettata, eliminate le interiora e togliete la polpa dalla coda.
Lavate con cura il carapace sotto l'acqua corrente.
Lavate i peperoni gialli, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi frullate la polpa.
Passate al setaccio la purea ottenuta e raccogliete il ricavato in una casseruola.
Mettete questa in un recipiente più grande, pieno d'acqua, e lavorate la purea di peperone a bagnomaria, usando una frusta, fino a ottenere un composto gonfio. Incorporatevi un tuorlo d'uovo, sale e pepe appena macinato e continuate a montare il composto fino a quando sarà ben gonfio. Toglietelo allora dal bagnomaria e incorporatevi il burro fuso e tiepido.
Distribuite nei mezzi carapaci svuotati il ripieno preparato, su questo ponete la polpa dell'aragosta e il tartufo affettati, alternandoli, coprite con il composto montato e fate gratinare in forno (200 gradi) per 6-7 minuti.

Ingredienti per 2 persone

- 1 piccola aragosta
- 100g di carote
- 80g di radice di prezzemolo
- 100g di rape
- 1 scalogno
- 1 peperoncino piccante
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe bianco
- 12 cl di acqua
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20g di tartufo nero
- per la salsa:
- 250g di peperoni gialli
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe bianco
- 50g di burro fuso

Ricette simili

- Aragosta Alla Crema Di Peperoni
- Aragosta Alle Due Salse
- Aragosta In Bellavista
- Zuppa Di Cozze
- Aragosta Alla Catalana (2)

Gratin Di Polpa Di Granchio

Secondo di pesce a base di polpa di granchio

Ricetta

In una padella capiente, meglio se antiaderente, fate fondere 80 g di burro e rosolate la cipolla, l'aglio e il porro (precedentemente puliti, sciacquati con cura e sminuzzati) per circa 10 minuti. Subito dopo, aggiungete la polpa di granchio, il prezzemolo e il basilico tritati (anch'essi sciacquati con molta cura).
Mescolate velocemente ed unite il sale e il pepe.
Lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti, dopodichè, spolverizzate con la farina e irrorate con lo spumante continuando la cottura a fiamma bassa. A cottura ultimata, suddividete il composto ottenuto in quattro pirofile unte di burro e cosparse di pangrattato, e, dopo aver aggiunto qualche fiocchetto di burro infornate per circa 10 minuti a 250 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di granchio al naturale
- 1 bicchiere di vino spumante
- 100g di burro
- 1 cipolla
- 1 porro
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- basilico tritato
- 1 cucchiaio di farina
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pescado Relleno
- Palombo In Umido
- Involtini Di Pesce Persico
- Acciughe In Aceto
- Canestrelli Al Burro Verde

Grigliata Di Sarde

Secondo di pesce a base di sarde

Ricetta

Pulite le sarde.
Tritate l'aglio, mezza scorza di arancia poco rosmarino e farcite le sarde. Disponetele in un piatto, conditele con il trito rimasto, sale, pepe e un filo d'olio.
Fate insaporire mezz'ora. Cuocetele sulla griglia.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di sarde
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di arancia (scorza)
- poco di rosmarino
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sarde Al Forno
- Sarde Grigliate
- Sarde All'arancio E Mandorle In Agrodolce
- Tortino Di Sarde E Patate
- Crostini Di Pesce

Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Staccate i ciuffi dei calamari e togliete loro occhi, becco e pinna interna; sciacquateli.
Dividete in due ogni fetta di pesce spada, ricavandone 4 porzioni uguali.
Scaldate la griglia per cuocere i vari elementi della grigliata.
Cominciate con i gamberoni (circa 3 minuti per lato) e con i ciuffetti.
Cuocete i calamari, rigirandoli, per circa 8 minuti.
Ungete leggermente con l'olio il pesce spada e cuocetelo da ambo i lati per circa 10 minuti.
Preparate una salsina emulsionando insieme 4 cucchiai d'olio con mezzo di aceto e abbondante dragoncello tritato.
Salate, pepate, guarnite con limone, quindi portate in tavola con la salsina.
Fate attenzione a rispettare i tempi perché il pesce, troppo cotto, si asciuga e può anche diventare stopposo.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di pesce spada (450 g)
- 4 gamberoni (250 g)
- 4 calamari
- dragoncello
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 cucchiaio di aceto balsamico
- limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Affumicato In Fantasia
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico
- Spiedini Di Mare (2)
- Calamari Dell'imperatrice

Grongo In Umido

Secondo di pesce a base di gronghi

Ricetta

Eviscerare dapprima i gronghi, eliminare poi le teste e le code e tagliarli infine in pezzi di circa 5 cm.
Infarinare i pezzi di pesce e farli rosolare in 1 tegame con l'olio e gli spicchi d'aglio.
Unire poco dopo i pomodori tagliati a pezzetti, regolare di sale e pepe e far cuocere tutto per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 gronghi di 500 g
- 400g di pomodori maturi
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino All'acqua Pazza Con Riso Pilaf E Melanzane
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Code Di Scampi Su Crostoni
- Pesce Spada Alla Golosa
- Triglie Al Pomodoro

Guazzetto Del Pescatore

Secondo di pesce a base di gamberoni

Ricetta

Mettere nella padella olio e scalogno e fare appassire; aggiungere i gamberoni, muscoli e vongole; girare i gamberoni e bagnare con il vino bianco.
Coprire fino a che i muscoli e le vongole non si siano schiusi e fare asciugare per qualche minuto.
Servire infine con pane abbrustolito 'agliato'.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scalogno tritato
- 6 gamberoni sgusciati (lasciare coda e testa)
- 500g di muscoli
- 500g di vongole
- 5 pomodori maturi senza pelle e scorza
- vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino
- 50g di prezzemolo tritato
- 6 fette di pane abbrustolito
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Anguilla In Umido Alla Napoletana

Guazzetto Di Pesce

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Nel recipiente già caldo disporre insieme l'olio, 2 spicchi d'aglio, la cipolla affettata, il vino, i pomodori a pezzetti, poi il pesce mettendo sul fondo i molluschi e sopra gli altri.
Coprire e mettere sul fuoco basso per 20 minuti.
Cospargere di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 manciata di polipetti, calamari e seppioline
- 1 manciata di cicale di mare
- 2 capponi di mare
- 1 razza
- alcuni tranci di palombo
- 1 pesce gatto
- 1 pesce ragno
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Brodetto Sanbenedettese
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Canocchie Alla Provenzale
- Insalata Di Mare (5)
- Brodetto

Guazzetto Di Vongole E Cozze Con Cannellini E Pane Toscano

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Rosolare carote, cipolle e sedano, aggiungere i molluschi e farli aprire; versare il tutto in un colapasta conservando l'acqua dei molluschi col peperoncino e i cannellini e infornare il pane cosparso d'olio. Riporre sul piatto il pane e versare sopra il guazzetto, aggiungendo basilico, prezzemolo e olio.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di vongole
- 300g di cozze
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 coste di sedano
- 1 peperoncino
- 100g di fagioli cannellini
- 2 fette di pane toscano
- 10 cl di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- basilico
- prezzemolo

Ricette simili

- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)
- Polipo Con I Fagioli
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Halibut All'aglio

Secondo di pesce a base di halibut

Ricetta

Sgelare le 'piastrelle' di halibut mettendole a bagno mezz'ora in tanta acqua fredda.
Mettere a bagno i capperi cambiando l'acqua due o tre volte.
Dividere gli spicchi d'aglio in due, privandoli dell'anima.
Pelare le patate e farle a tocchetti. A freddo mettere tutti gli ingredienti in una pentola.
Portare a ebollizione e far cuocere coperto a fuoco dolce per 20/25 minuti, mescolando ogni tanto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di halibut surgelato
- 2 spicchi di aglio
- 1 pugno di capperi sotto sale
- 4 pomodorini secchi
- origano
- pepe bianco
- prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di acqua
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 4 patate

Ricette simili

- Stoccafisso All'anconetana
- Pescado Borracho
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Calamari Ripieni (10)
- Filetti Di Merluzzo Ai Capperi

Hout'l Koucha

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Lavate e sbucciate le patate quindi tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore.
Sbucciate la cipolla e i pomodori, lavate il limone e tagliate gli ingredienti in rondelle fini.
Fate riscaldare il forno a 170 gradi.
Sistemate sul fondo di una pirofila le foglie di alloro ed il timo. Sistemateci sopra le patate, poi le cipolle ed infine i pomodori.
Mescolate insieme il pepe, la paprica, il cumino, il sale e l'olio.
Spargete il tutto nella pirofila decorando con fette di limone.
Cuocete le verdure in forno per 45 minuti. Nel frattempo preparate la marinata: sbucciate l'aglio e pestatelo, aggiungetevi la paprica, il pepe, il cumino ed il sale.
Lasciate marinare in questa salsa i tranci di pesce per 30 minuti. Dopo che le verdure sono state in forno per 45 minuti disponetevi sopra i tranci di pesce, versatevi tutta la marinata, rimettete in forno per altri 15 minuti quindi servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di tonno in tranci
- 1000g di patate
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- 3 foglie di alloro
- 2 prese di timo
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di pepe nero
- 1/2 cucchiaio di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- sale
- per la marinata:
- 4 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1 presa di pepe nero
- sale

Varianti

- Hout'l Koucha (2)

Ricette simili

- Pesce Al Forno
- Pesce Al Forno (2)
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Tranci Di Tonno Alla Griglia

Hout'l Koucha (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavate e sbucciate le patate quindi tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore.
Sbucciate la cipolla e i pomodori, lavate il limone e tagliate gli ingredienti in rondelle fini.
Fate riscaldare il forno a 170 gradi.
Sistemate sul fondo di una pirofila le foglie di alloro ed il timo. Sistemateci sopra le patate, poi le cipolle ed infine i pomodori.
Mescolate insieme il pepe, la paprica, il cumino, il sale e l'olio.
Spargete il tutto nella pirofila decorando con fette di limone.
Cuocete le verdure in forno per 45 minuti. Nel frattempo preparate la marinata: sbucciate l'aglio e pestatelo, aggiungetevi la paprica, il pepe, il cumino ed il sale.
Lasciate marinare in questa salsa i tranci di pesce per 30 minuti. Dopo che le verdure sono state in forno per 45 minuti disponetevi sopra i tranci di pesce, versatevi tutta la marinata, rimettete in forno per altri 15 minuti quindi servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesce spada in tranci
- 1000g di patate
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- 3 foglie di alloro
- 2 prese di timo
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di pepe nero
- 1/2 cucchiaio di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- sale
- per la marinata:
- 4 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1 presa di pepe nero
- sale

Varianti

- Hout'l Koucha

Ricette simili

- Pesce Al Forno (2)
- Pesce Al Forno
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Huanchinango A La Veracruzana

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Lavare i filetti di pesce e condirli con sale e pepe; metterli su un piatto e bagnarli con il succo di lime. Lasciar riposare per 10 minuti, quindi asciugare i filetti con uno strofinaccio pulito.
Infarinare entrambe le parti dei filetti e friggerli nell'olio caldo finché saranno biondi. Scolarli e conservare l'olio di cottura. In questo olio far imbiondire l'aglio, toglierlo e soffriggere la cipolla, i peperoncini finché il composto sarà ben amalgamato.
Aggiungere il brodo, aggiustare di sale e portare a ebollizione.
Aggiungere quindi le olive, i filetti, i peperoncini e far sobbollire per circa 10 minuti.
Servire nelle ciotole individuali accompagnando con tortillas calde.

Ingredienti per 4 persone

- 6 filetti di dentice
- sale
- pepe
- 3 lime (succo)
- 1 tazza di farina
- 150g di olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- 1/2 di cipolla tagliata ad anelli
- 3 peperoncini (privati dei semi) tagliati a striscioline
- 3 foglie di alloro
- 1 pizzico di timo in polvere
- 6 pomodori arrostiti spellati e tritati
- 4 tazze di brodo di pesce
- 1/2 tazza di olive verdi
- 6 peperoncini sott'aceto
- tortillas

Ricette simili

- Dentice Alla Veracruzana
- Pescado Borracho
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Insalata Di Polipo (2)

Huanchinango In Verde

Secondo di pesce a base di dentice

Ricetta

Separare la testa del pesce dopo averlo pulito perfettamente e irrorarla di succo di limone. Metterla in frigorifero.
Collocare il pesce in una teglia abbastanza lunga e con i bordi alti. Farlo cuocere coperto d'acqua con poco sale, pepe, cipolla, succo e 2 fette spesse di limone. Quando il pesce è cotto e ancora sodo, sollevarlo con attenzione, farlo scolare, appoggiarlo sul piatto di portata e lasciarlo raffreddare.
Preparare la salsa nel seguente modo: frullare 2 tuorli d'uovo sodi, 2 tuorli crudi, succo di limone, sale, olio quanto basta per preparare una maionese. Poi aggiungervi le mandorle, il prezzemolo pulito, l'avocado sbucciato, 1/2 cucchiaino circa di pepe bianco appena macinato.
Frullare fino a che si forma una crema verde omogenea da lasciare in frigorifero per 2 ore. Prima di servire ricomporre il pesce unendo la testa posta in frigorifero, spalmarlo con la salsa e guarnirlo con il prezzemolo e fette d'arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 dentice di 2000 g
- 4 uova
- 4 limoni
- 2 bicchieri di olio di semi
- 1 mazzo di prezzemolo
- 1 arancia
- 1 cipolla
- 70g di mandorle sbucciate
- 1 avocado grande
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice In Verde
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Trance Di Dentice Marinate
- Nasello In Brodo Di Verdure Speziato
- Dentice In Salsa Di Mandorle

Impepata Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate le cozze, mettetele al fuoco in un tegame con abbondante pepe. e fatele aprire a fuoco vivo. Appena aperte cospargetele di prezzemolo tritato.
Ritirate e servite subito. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Tocai Italico DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di cozze
- pepe
- prezzemolo tritato

Varianti

- Impepata Di Cozze (2)

Ricette simili

- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze
- Cozze Gratinate In Forno
- Pepata Di Cozze (2)
- Cozze Alla Marinara (4)
- Mpepatella Di Cozze

Impepata Di Cozze (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite e raschiate le cozze delle incrostazioni sotto l'acqua corrente, riponendole in un contenitore. Quando avrete finito, riempitelo d'acqua pulita e aiutandovi con un cucchiaio di legno, agitate le cozze nel contenitore per qualche minuto, quindi buttate l'acqua e ripetete l'operazione. Lasciatele a scolare.
Bollite i pomodori in abbondante acqua salata, scolateli e spellateli. Tagliateli a pezzettini e tenete da parte.
Pulite e mondate tutte le verdure, l'aglio e la cipolla.
Fate un trito di finezza media e versate in una padella dove avrete fatto scaldare l'olio.
Fate appassire a fiamma bassa.
Versate ora le cozze nel tegame, coperchiando immediatamente. Dopo un minuto, rimestate le cozze e bagnate con il vino bianco.
Ricoprite con il coperchio e aspettate che tutte le cozze siano aperte.
Aggiungete i pomodori e il peperoncino intero.
Proseguite la cottura, mescolando spesso, per circa 3 minuti. Nel frattempo tostate in forno le fette di pane. A fine cottura delle cozze, eliminate il peperoncino, versate le cozze in un piatto da portata e cospargetele di prezzemolo tritato e di un'abbondante macinata di pepe nero.
Guarnite con le fette di pane, irrorate di un filo di olio extra vergine di oliva. Vino consigliato: un bianco tipo Martina oppure un Rosato del Salento.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 200g di pomodori perini
- 50g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 peperoncino
- pepe nero
- 8 fette di pane casereccio del giorno prima

Varianti

- Impepata Di Cozze

Ricette simili

- Pepata Di Cozze
- Zuppetta Di Seppioline
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Cozze Alla Crema
- Caciucco

Impepata Di Datteri Di Mare

Secondo di pesce a base di datteri di mare

Ricetta

Lavare i datteri (che avrete fatto pulire con l'apposita macchinetta dove li avete acquistati) scartando quelli già aperti perché sono morti, metterli in una grande padella, cospargerli con olio, sale, peperoncino, prezzemolo e limone.
Mettere sul fuoco a fiamma viva finché non sono tutti aperti.
Servire subito, altrimenti la carne tende a seccare.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di datteri nel periodo in cui sono pieni
- sale
- peperoncino
- olio d'oliva
- prezzemolo
- succo di limone

Ricette simili

- Polipo In Insalata
- Alici Cotti D'a Lumia
- Sardine Alla Griglia
- Gamberoni Al Vapore
- Gamberoni Al Vapore (2)

Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Far cuocere separatamente nel brodo acidulo i polipi, le seppie, i calamari, i gamberoni e gli scampi precedentemente ben puliti e lavati.
Fare raffreddare dentro il fondo di cottura, scolare e tagliare a pezzi grossolani e mettere dentro un recipiente. A parte fare aprire le cozze e le vongole separatamente con olio, aglio e vino bianco.
Sgusciare ed unire al resto del pesce precedentemente tagliato.
Aggiungere una julienne di sedano, vino bianco olio agrumato al limone, l'aglio ed il prezzemolo fine, regolare di sale, mischiare il tutto molto bene e mettere in frigorifero a marinare per circa sei ore.
Servire con una julienne di insalate miste e spicchi di limone. Brodo acidulo: mettere a bollire l'acqua con le verdure sopra elencate tagliate a piccoli pezzi, il vino, l'aceto, le spezie e le erbe aromatiche per circa 30 minuti.
Versare il pesce e lasciar cuocere.

Ingredienti per 10 persone

- 300g di polipi
- 300g di seppie
- 300g di calamari
- 200g di gamberoni
- 150g di scampi
- 1000g di vongole veraci
- 2000g di cozze
- 400g di sedano
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 40 cl di olio d'oliva agrumato al limone
- 20 cl di vino bianco
- per il brodo acidulo:
- 500 cl di acqua
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 1 carota
- 1 gambo di prezzemolo
- 2 foglie di alloro
- 100 cl di vino bianco
- 50 cl di aceto di vino
- 2 chiodi di garofano
- 10 grani di pepe bianco
- sale

Ricette simili

- Caciucco
- Insalata Di Mare (4)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Zuppa Di Calamari
- Trota Con Sorpresa

Insalata Ai Moscardini

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Sbucciare la cipolla e immergerla in una pentola con abbondante acqua e 2 cucchiai d'aceto. Quando bollirà, salarla e buttarvi i moscardini, cuocerli per 20 minuti e scolarli, lasciandoli raffreddare. Intanto, sbucciare l'aglio e tritarlo con il prezzemolo lavato.
Mettere il trito in 1 ciotola, unire il succo dei limoni, olio, sale e pepe.
Mondare l'insalata, tagliarla, metterla in 1 terrina, unire i moscardini, le olive e condire con la salsa al prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di moscardini puliti
- aceto di vino
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 50g di olive nere
- 4 cespi di radicchio rosso
- 2 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Moscardini All'agro
- Moscardini Alle Olive
- Moscardini Al Prezzemolo
- Moscardini Ai Funghi
- Polipo Alla Provenzale

Insalata Al Salmone E Perline

Secondo di pesce a base di salmone affumicato

Ricetta

Mondate e lavate le insalate. Dopo averle sgocciolate bene ponetele in un'insalatiera.
Aggiungete i ravanelli e il cipollotto tagliati a fettine sottili e il salmone a striscioline.
Preparate una vinaigrette emulsionando il succo di limone filtrato al colino, l'olio, il sale, il pepe e conditevi l'insalata.
Mescolate bene. In una terrina lavorate la ricotta fresca con un pizzico d'aneto e un ciuffo di prezzemolo tritato.
Formate delle palline e distribuitele sull'insalata.
Servite subito. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Locorotondo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 150g di salmone affumicato
- 1 insalata cicorino
- 2 cespi di insalata novella
- insalata belga riccia (indivia riccia)
- 1 pizzico di aneto
- ravanelli
- 60g di ricotta
- 1 cipollotto
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scampi Marinati Al Pepe Rosa
- Calamari Con I Finocchi
- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Insalata Di Scampi E Broccoli
- Fagottini Di Salmone Con Indivia

Insalata D'aragosta

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Lessare un'aragosta di 1000 g di peso ed estrarne la polpa ed il corallo.
Tritare il corallo e mischiarlo con 6 cucchiai di maionese leggera.
Affettare la polpa dell'aragosta. Su un piatto ovale preparare un letto di lattuga tagliata fine e accomodarvi sopra, a spirale o a catena, le fette dell'aragosta alternandole con fettine di uova sode.
Lasciare uno spazio vuoto al centro e riempirlo con la salsa di corallo.
Servire appena tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta di 1000 g
- 6 cucchiai di maionese leggera
- insalata lattuga tagliata finemente
- uova sode in fettine
- salsa di corallo

Ricette simili

- Aragosta In Bellavista
- Aragostine Alla Matador
- Medaglioni Di Aragosta In Bellavista
- Trota Al Rafano
- Aragosta Alla Tour Eiffel

Insalata Di Alicine Crude

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Pulite le acciughe eliminando la testa, lavatele possibilmente in acqua di mare, disponetele in una terrina e conditele con l'olio d'oliva, l'aglio tritato, il peperoncino pestato nel mortaio e il sale. Lasciatele insaporire per qualche ora prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acciughe piccole
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino rosso piccante
- 5 cl di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Piccante
- Aragosta Alla Messicana
- Polipo In Insalata
- Alici Cotti D'a Lumia
- Baccalà Con Patate (2)

Insalata Di Capesante E Funghi Porcini

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Porre su una pirofila le capesante assieme ai funghi tagliati a fettine sottili e la polpa del pomodoro a dadini; aggiungere un filo d'olio, sale e pepe quanto basta, mescolare il tutto e mettere la pirofila in forno a 220 gradi per 20 minuti circa. Estrarre dal forno, aggiungere l'aceto balsamico e mescolare bene.
Sistemare su ogni piatto la rucoletta e disporvi sopra, in parti uguali, quanto preparato in forno; aggiungere un pizzico di prezzemolo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di capesante
- 100g di funghi porcini
- 1 pomodoro maturo
- 100g di insalata rucoletta
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- poche gocce di aceto balsamico

Ricette simili

- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Capesante Gratinate (2)
- Spiedini Di Mare (2)
- Crema Di Patate Con Mazzancolle
- Capesante In Insalata

Insalata Di Capesante O Ostriche

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Spazzolate le ostriche sotto l'acqua corrente, apritele, togliete il frutto e raccogliete il liquido che fuoriesce in una padella.
Levate il mollusco dalle capesante e tagliatelo a fette spesse.
Mescolate lo scalogno tritato, il vino bianco, il Vermouth, il succo di limone ed il fumet di pesce al liquido delle ostriche, insaporite con il tabasco e fate bollire il tutto fino a ridurlo della metà, quindi cuocetevi brevemente le ostriche e le capesante; spegnete la fiamma e fate raffreddare.
Levate i frutti di mare dalla padella e riducetene il fondo di cottura ancora una volta, in modo da ottenerne circa 2 cucchiai, quindi passatelo attraverso un setaccio fine. Mescolatelo, in una terrinetta, con l'aceto balsamico e l'olio di oliva, insaporite la salsina con sale e pepe ed aggiungetevi le zucchine tritate.
Suddividete in quattro piatti individuali l'insalata, i fagiolini, le ostriche e le capesante, nappate con la salsa alle zucchine e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di ostriche
- 12 di capesante
- 1 cucchiaio di scalogno tritato finemente
- 4 cucchiai di vino bianco secco
- 6 cucchiai di fumet di pesce (v. ricetta)
- 1 cucchiaio di vermouth secco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 6 gocce di tabasco
- 1/2 cespo di insalata riccia
- 80g di fagiolini verdi lessati
- per la salsa:
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- 30g di zucchine tritate

Ricette simili

- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Spiedino Del Buongustaio
- Bisque Di Gamberi

Insalata Di Ceci E Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lessare i ceci messi a bagno la sera prima in abbondante acqua salata. Far aprire le cozze precedentemente pulite su fuoco vivo e sgusciarle.
Tritare le cipolle e il prezzemolo e unirvi l'olio l'aceto, il sale e il pepe.
Condire con questa salsa i ceci e le cozze e guarnire con le olive.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di ceci
- 100g di olive nere
- 2 cipolle
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1000g di cozze

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio
- Calamari Ripieni (10)
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive
- Cozze Al Vapore Con Salsa Di Pomodoro
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Insalata Di Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Cuocere per 10 minuti nell'acqua bollente leggermente salata i gamberetti. Scolarli, lasciarli intiepidire, quindi tagliarli a pezzetti. Porli in una insalatiera con lo scalogno, il peperoncino, il sale e il succo di limone.
Mescolare bene e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti già sgusciati
- 1 scalogno tritato
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 1 presa di peperoncino rosso in polvere
- sale

Varianti

- Insalata Di Gamberetti (2)
- Insalata Di Gamberetti (3)
- Insalata Di Gamberetti E Mais

Ricette simili

- Gamberetti In Insalata
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Guazzetto Del Pescatore
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Tempura

Insalata Di Gamberetti (2)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Sbollentate i gamberetti per un minuto, quindi sgocciolateli.
Lavate con cura l'insalata, asciugatela e mettetela in una capace terrina.
Sbucciate il pompelmo, private gli spicchi della pellicola e dei semi e tagliateli a dadini.
Versate sopra l'insalata i gamberetti e i dadini di pompelmo e condite tutto con la maionese ammorbidita con il latte.

Ingredienti per 4 persone

- latte
- 200g di insalata soncino
- 1 gamberetti sgusciati surgelati
- 200g di pompelmo
- 2 cucchiai di maionese pronta
- latte

Varianti

- Insalata Di Gamberetti
- Insalata Di Gamberetti (3)
- Insalata Di Gamberetti E Mais

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Gamberetti Alle Mele
- Zucchine Ai Gamberetti
- Soufflé Di Mare
- Frittelle Di Gamberetti (2)

Insalata Di Gamberetti (3)

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Pelare, scavare e ridurre in poltiglia l'avocado e aggiungere il succo di limone.
Unire la panna e mescolare.
Aggiungere gli altri ingredienti e mettere in frigorifero.
Servire con una porzione di gamberetti lessati conditi con olio, limone e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 avocado maturo
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 250g di panna
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 pizzico di sale
- poche fettine di cipolla
- pepe di caienna
- 600g di gamberetti

Varianti

- Insalata Di Gamberetti
- Insalata Di Gamberetti (2)
- Insalata Di Gamberetti E Mais

Ricette simili

- Eglefino Marinato
- Gamberi Alla Scapece
- Camarones En Escabece
- Cernia All'avocado
- Gamberi Al Pepe

Insalata Di Gamberetti E Mais

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Lessate il mais, scolatelo con cura, raccoglietelo in una insalatiera; lessate i gamberetti, scolateli e uniteli al mais; mescolate, condite con olio e sale. Se piace, aggiungete il succo di limone, ma il gusto di questa insalata è gradevole anche senza.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di mais
- 300g di gamberetti
- olio d'oliva
- sale
- succo di limone

Ricette simili

- Gamberetti In Insalata
- Sogliole Guarnite
- Totani Farciti Ai Carciofi
- Cartoccio In Bianco Con Salsa
- Naselli Farciti Di Gamberetti

Insalata Di Granchio

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Sbucciare le mele e tagliarle a dadini, tagliare a rondelle il cetriolo e mettere tutto in un'insalatiera con la polpa di granchio spezzettata.
Lavorare la maionese con il ketchup, il cognac e il Tabasco e far amalgamare.
Versare la salsa nell'insalatiera, mescolare bene e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di granchio
- 1 cetriolo
- 1 mela rossa
- 1 mela verde
- maionese
- 1 cucchiaio di ketchup piccante
- 2 gocce di tabasco
- 1 cucchiaio di cognac

Ricette simili

- Zucchine Ai Gamberetti
- Cocktail Di Gamberi (2)
- Granchio Con Avocado
- Barchette Di Pomodoro
- Pomodorini Ripieni Di Granchio

Insalata Di Mare

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Poiché ogni tipo di pesce ha bisogno di cottura differente, cuoceteli separatamente: le vongole e le cozze si apriranno mettendole in una pentola chiusa a fuoco forte. I polipetti, possibilmente piccoli, si cuociono con poca acqua per circa 20 minuti. I gamberi vanno messi a fuoco in acqua fredda salata; dopo cinque minuti di ebollizione spegnete e lasciateli raffreddare, quindi sgusciateli. Dopo aver riunito le varie qualità di pesce, lo si condisce con olio, limone, sale, pepe ed aglio se piace.
Potete lasciarlo così insaporire per un paio di ore in un recipiente che lo tenga raccolto. Per servirlo è preferibile versarlo in un piatto ovale.

Ingredienti per 8 persone

- 1000g di cozze
- 500g di vongole
- 600g di polipetti
- 600g di gamberi
- 150g di olio d'oliva
- 2 limoni
- prezzemolo
- sale
- pepe
- aglio crudo

Varianti

- Insalata Di Mare (2)
- Insalata Di Mare (4)
- Insalata Di Mare (5)

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Scogliera
- Zuppetta Di Pesce
- Zuppa Di Cozze E Vongole
- Orata Al Tegame
- Omelette Ai Frutti Di Mare

Insalata Di Mare (2)

Secondo di pesce a base di calamaretti

Ricetta

Pulite i calamari, togliete loro la penna, gli occhi, la bocca, la vescichetta dell'inchiostro, lessateli per 40 minuti circa. Quando sono cotti, spellateli, tagliateli a pezzetti e metteteli in una terrina.
Pulite il polipo, lessatelo per una mezz'ora. Scolatelo, spellatelo, tagliatelo a pezzi e aggiungetelo ai calamari.
Lavate i gamberetti, lessateli per 2 o 3 minuti, sgusciateli e metteteli nella terrina.
Fate aprire sul fuoco cozze e vongole e aggiungetele al resto.
Condite con succo di limone, sale, pepe, olio di oliva, versate l'insalata di mare in una coppa di vetro, ricoperta di foglie di lattuga.

Ingredienti per 6 persone

- 250g di calamaretti
- 300g di gamberetti
- 400g di cozze
- 200g di vongole
- 1 polipo piccolo
- alcune foglie di insalata lattuga
- olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Mare
- Insalata Di Mare (4)
- Insalata Di Mare (5)

Ricette simili

- Cartoccio Del Marinaio
- Cocktail Di Gamberi Hawaiano
- Orata Al Tegame
- Pesce Spada In Cartoccio
- Cocktail Di Gamberi E Rucola

Insalata Di Mare (4)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Mettere in pentola poca acqua, gli aromi e le spezie, il vino e il sale. Quando bolle unire il polipo pulito e i gamberi.
Cuocere.
Sgusciare i gamberi, tagliare a fettine il polipo. Far aprire le cozze. In una coppa di vetro mettere i gamberi, le cozze e il polipo.
Condire con pepe, prezzemolo tritato, succo di limone e olio.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di cozze
- 200g di gamberi
- 100g di polipo
- limone
- prezzemolo
- pepe
- olio d'oliva
- vino bianco
- sale
- basilico
- cipolla
- carota
- sedano
- chiodi di garofano
- cannella

Varianti

- Insalata Di Mare
- Insalata Di Mare (2)
- Insalata Di Mare (5)

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Trota Con Sorpresa
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Asparagi E Gamberi

Insalata Di Mare (5)

Secondo di pesce a base di cicale di mare

Ricetta

Sbollentare separatamente i germogli e le cicale in acqua salata.
Tagliare le cicale a metà e sistemarle sui germogli condendo con olio, sale e aceto balsamico.
Tagliare la mela a dadolini e sistemarla intorno.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di germogli di soia
- 200g di cicale di mare
- 1 mela cotogna
- aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Insalata Di Mare
- Insalata Di Mare (2)
- Insalata Di Mare (4)

Ricette simili

- Guazzetto Di Pesce
- Canocchie Alla Provenzale
- Zuppa Di Cicale Di Mare
- Zuppa Di Canocchie
- Cicale Farcite

Insalata Di Nasello

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lasciate scongelare i filetti di nasello, oppure scongelateli usando il microonde.
Lavate le patate e mettetela a cuocere con la buccia e 2 bicchieri d'acqua nella pentola a pressione per 14 minuti.
Disponete i filetti distesi in una pirofila e irrorateli con 4 cucchiaiate di latte. Salateli molto leggermente, quindi cuoceteli nel microonde per 4 minuti a 3/4 di potenza.
Lavate intanto gli spinaci e tagliateli a striscioline.
Emulsionate in una ciotola un cucchiaino di senape con 3 cucchiaiate d'olio, una d'aceto, un pizzico di sale e un po' di pepe.
Sbucciate e affettate le patate.
Spezzettate il pesce e mescolatelo con la salsina in modo che si amalgami bene. Disponetelo al centro del piatto, contornato dalle due verdure da portata e servitelo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di nasello
- 200g di spinaci
- 2 patate
- 1 cucchiaino di senape
- 4 cucchiai di latte
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Al Limone (2)
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)

Insalata Di Ostriche E Spinaci

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Spazzolate accuratamente le ostriche sotto l'acqua corrente, apritele e togliete il frutto servendovi di un coltello. In una casseruola mescolate il vino allo scalogno e fatelo bollire fino a quando si riduce della metà, quindi unitevi le ostriche e fate bollire ancora per pochi istanti.
Togliete subito dal fuoco e immergete la casseruola in un recipiente colmo di ghiaccio in modo da far raffreddare velocemente la preparazione, fermando la cottura.
Togliete quindi le ostriche e fate bollire nuovamente il loro fondo di cottura fino a ridurlo a due cucchiai. Dopodichè aggiungetevi, mescolando, la senape, l'olio e l'aceto e regolate di sale e pepe.
Lavate le zucchine, svuotatele all'interno servendovi di un levatorsoli, quindi scottatele brevemente in acqua salata e lasciatele raffreddare.
Cuocete le carote in una pentola con acqua, sale e un pizzico di zucchero, facendo attenzione che rimangano al 'dente'. Quando le carote sono fredde, inseritene una in ogni zucchina e affettate sottilmente queste ultime.
Mettete gli spinaci crudi o appena scottati in 4 piatti individuali, guarnite con le ostriche e le rondelle di zucchine alla carota, condite con la salsina alla senape e cospargete con l'erba cipollina tritata.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche
- 8 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di scalogno tritato finemente
- 2 zucchine piccole
- 2 carote
- zucchero
- 100g di spinaci
- erba cipollina tritata finemente
- per la salsa:
- 1/2 cucchiaino di senape di digione
- 2 cucchiai di aceto di vino di buona qualità
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Salmone In Crosta (3)
- Bisque Di Gamberi
- Verze E Ostriche
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Insalata Di Pesce E Funghi

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Sfilettate le sogliole e riducete a fettine il filetto di trota salmonata.
Cospargete la polpa dei pesci con sale e pepe e fatela cuocere a vapore per 4-5 minuti per parte, infine lasciatela raffreddare.
Scottate brevemente la julienne di carota in acqua bollente.
Mondate i funghi, riduceteli a fettine e distribuite queste in quattro piatti individuali insieme alle carote e al soncino, lavato e fatto sgocciolare.
Suddividete nei piatti anche la polpa dei pesci.
Mescolate in una ciotola l'aceto, il succo di limone, il sale necessario e una macinata di pepe, quindi unite l'olio, versate la salsetta ottenuta sull'insalata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sogliole
- 150g di filetto di trota salmonata
- sale
- pepe
- 50g di julienne di carota
- 120g di funghi coltivati
- 80g di insalata soncino
- per la salsa:
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1/2 cucchiaino di senape piccante
- sale
- pepe
- 5 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Rotolo Di Pesce San Pietro E Trota Salmonata
- Insalata Di Sogliola
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Insalata Di Trota All'arancia
- Insalata Di Trota Al Cetriolo

Insalata Di Polipetti

Secondo di pesce a base di polipetti

Ricetta

Pulire i polipetti vuotando la testa dalle interiora ed asportando il becco corneo. Se i polipetti sono abbastanza piccoli potrete limitarvi a separare i tentacoli dalla testa. In caso di dimensioni maggiori, invece dovrete farli a pezzi.
Deponete poi i polipetti interi o spezzettati che siano in un ampio tegame e cucinateli con acqua appena sufficiente, unitamente a qualche fettina di limone. Non appena cotti, scolateli e sistemateli per bene in vassoio o piatto da portata.
Aggiungete a questo punto sale quanto basta, olio d'oliva, prezzemolo tritato finemente, e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polipetti veraci
- 1 limone
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- prezzemolo tritato finemente

Ricette simili

- Polpetielli Alla Luciana
- Aguglie In Graticola
- Polipetti Affogati Con Il Bimby
- Alici Alla Silvana
- Nasello Al Cartoccio (2)

Insalata Di Polipi

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Pulite i polipi, lavateli, tagliateli a pezzetti.
Passate il succo del limone al colino e mescolatelo con il prezzemolo tritato finissimo, pepe e sale.
Tritate la buccia del limone dopo averla separata dalla pellicina bianca sottostante.
Versate tutto sui polipi.
Mescolate e ponete in frigo due ore.
Portate a tavola dopo aver condito l'insalata con olio.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di polipi piccoli
- 1 limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Insalata Di Polipi E Patate

Ricette simili

- Polpi In Galera
- Polipi Affogati (2)
- Polipo Con I Fagioli
- Insalata Di Polipo E Verdure
- Fragolini Con Olive

Insalata Di Polipi E Patate

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Pulite il polipo, eliminate gli occhi, il 'becco' e la vescichetta. Cuocetelo in acqua bollente leggermente salata, a recipiente coperto e a fuoco molto basso, per mezz'ora o fino a quando diventa tenero. Lasciatelo raffreddare nella sua acqua poi spellatelo e tagliatelo a pezzetti. Intanto lessate le patate, sbucciatele, tagliatele a cubetti, raccoglietele in un'insalatiera e spruzzatele con un po' di vino bianco, perché non assorbano troppo olio.
Unite il polpo, regolate il sale e il pepe, cospargete con un po' di rosmarino, condite con olio.
Servite. Vini di accompagnamento: Friuli Grave Riesling Renano DOC, Marino “Superiore” DOC, Castel Del Monte Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo da 1000 g
- 4 patate
- rosmarino
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpo Affogato
- Polipo Al Vino Rosso
- Orata Ai Funghi (2)
- Polipo Del Marinaio
- Polipo Ubriaco

Insalata Di Polipo

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Far bollire in una pentola acqua, sale e succo di 1/2 limone.
Immergere poi rapidamente, per 3 volte di seguito, i tentacoli, quindi immergere i polipi interi, insieme al tappo (serve per ammorbidire la polpa nella cottura); bollire 40 minuti. Far raffreddare i polipi nell'acqua di cottura. A parte preparate una salsa con un cucchiaio di pasta d'acciughe, il succo del limone rimasto, peperoncino d olio.
Spellare i polipi, tagliuzzarli e condirli con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 polipi
- 1 limone
- 2 spicchi d'aglio
- olio d'oliva
- pasta d'acciughe
- peperoncino
- sale
- 1 tappo di sughero

Varianti

- Insalata Di Polipo (2)
- Insalata Di Polipo (3)
- Insalata Di Polipo Al Sedano
- Insalata Di Polipo E Verdure

Ricette simili

- Moscardini Con Patate
- Moscardini E Patate (2)
- Alici Ammollicate (2)
- Crostata Di Mare
- Polpo Alla Galiziana

Insalata Di Polipo (2)

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Sbucciate la cipolla e togliete i filamenti alle costole di sedano.
Tagliate i 2 ingredienti a pezzetti e metteteli in una pentola con lo spicchio di aglio, il vino bianco, il polipo e acqua sufficiente a coprire il tutto.
Cuocete il polipo per 50 minuti in acqua bollente, poi sgocciolatelo, privatelo della pelle e delle ventose e dividetelo a pezzetti.
Tagliate i pomodori a cubetti e i peperoncini a rondelle, metteteli in una terrina e unite polipo, capperi, olio, sale e pepe.
Mescolate e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipo già pulito
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 coste di sedano
- 2 pomodori sodi
- 10 peperoncini verdi sott'aceto
- 1 cucchiaino di capperi sott'aceto
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Polipo
- Insalata Di Polipo (3)
- Insalata Di Polipo Al Sedano
- Insalata Di Polipo E Verdure

Ricette simili

- Dentice Alla Veracruzana
- Huanchinango A La Veracruzana
- Nasello In Tegame
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Pescado Borracho

Insalata Di Polipo (3)

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Portare ad ebollizione 150 cl d'acqua con succo di limone, vino, cipolla a fettine, gambi di prezzemolo, alloro, un po' di sale e dopo 10 minuti unirvi il polipo pulito; cuocerlo per 45 minuti. In una ciotola strofinata con aglio fresco mettere le patate tagliate a dadini.
Tagliare a pezzi il polipo tiepido e unirlo alle patate.
Condire con sale, una macinata di pepe, olio e prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di 800 g
- 2 patate lesse
- 20 cl di vino bianco
- 1 limone
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino
- 1 macinata di pepe

Varianti

- Insalata Di Polipo
- Insalata Di Polipo (2)
- Insalata Di Polipo Al Sedano
- Insalata Di Polipo E Verdure

Ricette simili

- Polipo Alla Provenzale
- Polpo Affogato
- Polipo Alla Ligure
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Stoccafisso Al Vino Bianco

Insalata Di Polipo Al Sedano

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulite il polipo eliminando gli occhi e il becco corneo.
Eliminate le interiora e le vesciche con il liquido nero e quello giallo, quindi rovesciate la sacca e lavate accuratamente il polipo.
Portate all'ebollizione abbondante acqua salata, unite l'aglio, l'alloro, qualche grano di pepe, il polipo e lasciatelo lessare per circa 1 ora. Sgocciolatelo, tagliatelo a pezzetti e lasciatelo raffreddare.
Mondate il sedano, lavatelo e tagliatelo a fettine.
Raccogliete in una terrina il polipo, il sedano, i chicchi di melagrana e condite l'insalata con l'olio, il succo di limone e un pizzico di sale e pepe. Servitela ben fredda.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di polipo
- 1 limone
- 1 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- alcuni grani di pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polipo Alla Provenzale
- Insalata Di Polipo (3)
- Polpo Affogato
- Polipo Lessato
- Polipo In Insalata

Insalata Di Polipo E Verdure

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Rovesciare la testa dei polipi, eliminare le interiora, poi eliminare gli occhi e il becco corneo alla radice dei tentacoli. Lessarli in acqua fredda salata finché risulteranno ben teneri.
Lessare al dente le verdure, fermare la cottura in acqua e ghiaccio, scolarle e ridurle in pezzi.
Spellare i polipi ancora caldi e tagliarli in pezzi.
Condire i molluschi con olio, limone, pepe e sale.

Ingredienti per 4 persone

- 6 polipi piccoli
- 6 zucchine
- 6 carote piccole
- 200g di fagiolini
- 200g di barbe di frate
- 2 limoni (succo)
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpi In Galera
- Insalata Di Polipi
- Polipi Affogati (2)
- Fragolini Con Olive
- Trotelle Al Cartoccio

Insalata Di Razza

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Cuocere la razza al vapore mettendo nell'acqua cipolla, prezzemolo, alloro, 1 cucchiaio di aceto, alcuni grani di pepe.
Scottare per 2 minuti in acqua salata le zucchine a dadini e scolarle.
Mescolare pomodori sbucciati a dadini, zucchine, erba cipollina, olio, sale, pepe e aceto rimasto.
Diliscare il pesce e irrorarlo con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di razza
- 1 pezzetto di cipolla
- prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 2 cucchiai di aceto aromatico
- 100g di zucchine
- 200g di pomodori maturi
- erba cipollina
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Insalata Di Razza Con Mandorle E Noci

Ricette simili

- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Medaglioni Di Aragosta
- Razza Ai Capperi
- Razza Al Burro
- Lampuki Biz-zalza

Insalata Di Razza Con Mandorle E Noci

Secondo di pesce a base di razza

Ricetta

Lessate la razza nell'acqua salata e aceto aromatico.
Disponete sul piatto di portata il crescione lavato e asciugato.
Togliete la razza dal fuoco, dividetela in pezzi uniformi e trasferitela sul letto di crescione, cospargetela di noci e di mandorle.
Irrorate con l'agresto (5 cl) e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di razza pulita e privata della pelle
- 1 mazzetto di crescione
- 250g di noci fresche
- 150g di mandorle
- per lessare la razza:
- acqua salata
- 5 cl di aceto aromatico
- per l'agresto:
- 100g di olio d'oliva
- 50g di succo di limone
- 6 foglie di menta tritata
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Razza
- Razza Al Burro
- Brodetto Della Riviera Adriatica
- Razza Alla Senape
- Razza Ai Capperi

Insalata Di Scampi E Broccoli

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Scottate per due minuti i broccoli in una pentola con acqua bollente salata, quindi fateli raffreddare sotto l'acqua corrente.
Preparate una marinata mescolando, in una ciotola, l'aceto, l'olio d'oliva extra-vergine, il sale necessario e una macinata di pepe bianco.
Fate saltare gli scampi in una padella con l'olio d'oliva, quindi salateli. In una terrina mescolate i broccoli con l'insalata rossa e l'insalata riccia, e conditeli con la marinata.
Distribuite le verdure in quattro piatti individuali, mettete in ciascuno di essi tre scampi, insaporite con la marinata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 16 cimette di broccoli
- 4 cucchiai di aceto di vino di buona qualità
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 12 di scampi freschi sgusciati
- alcune foglie di insalata rossa
- 1 cuore di insalata riccia
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Scampi Marinati Al Pepe Rosa
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Insalata Al Salmone E Perline
- Gamberetti Alla Rucola

Insalata Di Sgombro

Secondo di pesce a base di filetti di sgombro

Ricetta

Tagliate a spicchi gli scalogni e fateli rosolare in un tegame con 5 cucchiai di olio.
Unite un cucchiaio raso di zucchero e uno di aceto, salate e pepate.
Aggiungete un pizzico di origano e cuocete fino a ottenere un sughetto denso.
Affettate i cipollotti.
Lavate il soncino e i ravanelli e tagliateli a rondelle sottili.
Riunite le verdure in una insalatiera.
Unite i filetti di sgombro spezzettati e condite con gli scalogni in agrodolce e il loro sughetto.
Mescolate delicatamente e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di insalata soncino (o insalata valerianella)
- 3 cipollotti novelli
- 6 ravanelli
- 2 scalogni
- 300g di filetti di sgombro sott'olio
- 1 pizzico di origano
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di zucchero
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scampi Ai Pinoli E Dragoncello
- Insalata Al Salmone E Perline
- Insalata Di Sogliola
- Insalata Di Pesce E Funghi
- Capesante In Insalata

Insalata Di Sogliola

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Frullare tuorlo, senape, sale e pepe a piacere, succo di limone e 1 cucchiaio d'olio.
Scottare le striscioline di sogliola in acqua bollente salata e pepata. Disporre nei singoli piatti le foglie di soncino e di lattuga lavate, i funghi tagliati a fettine e unire le striscioline di sogliola.
Irrorare con la salsa e servire tiepido.

Ingredienti per 4 persone

- 2 sogliole sfilettate a striscioline
- 2 funghi porcini
- insalata soncino
- 1 cuore di insalata lattuga
- 1 tuorlo d'uovo sodo
- 1 cucchiaio di olio di nocciola (o olio d'oliva)
- 1 limone
- senape
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Pesce E Funghi
- Bocconcini Di Sogliola
- Cocktail Di Gamberetti (2)
- Cestino Di Sogliola Farcito
- Astici Con Salsa Rosa

Insalata Di Telline

Secondo di pesce a base di telline

Ricetta

In una padella posta a fuoco vivace fate aprire le telline e raccogliete i molluschi in un'insalatiera.
Unite l'insalata, le olive verdi tagliate a rondelle, salate e pepate.
Condite con puro olio d'oliva, spruzzate di succo di limone, mescolate e servite con fette di pane casereccio tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di telline
- 200g di insalata valerianella
- 100g di olive verdi snocciolate
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- succo di limone
- pane casereccio

Ricette simili

- Ensalada De Pescado
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Carpa Con Le Olive
- Pasticcio Di Pesce

Insalata Di Trota Al Cetriolo

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Dividete ogni filetto di trota in due e lessateli in acqua salata per tre minuti. Sgocciolateli e teneteli da parte.
Sbucciate, e tagliate a rondelle il cetriolo.
Affettate i pomodori. In una ciotola mescolate l'olio con l'aceto, lo scalogno, lo spicchio d'aglio tritato, salate e pepate.
Emulsionate la salsa, versatene metà sul piatto da portata, tenete in frigo un'ora. Quindi distribuite sul fondo i pomodori e il cetriolo; sopra mettete i filetti di trota, cospargete con un po' di basilico e erba cipollina tritati; condite con la vinaigrette e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di trota salmonata
- 4 pomodori maturi
- 1 cetriolo
- per la salsa:
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 cucchiaio di scalogno tritato
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- basilico
- erba cipollina
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Trota Al Pomodoro
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Insalata Di Pesce E Funghi
- Merluzzetti Alle Erbe In Salsa Di Cetriolo
- Trota Al Ginepro

Insalata Di Trota All'arancia

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Spinate accuratamente il filetto di trota con una pinzetta, poi tagliatelo a fette di circa 3-4 millimetri di spessore, iniziando dalla parte della coda come si fa con il salmone affumicato.
Cuocete il pesce a vapore per circa 2 minuti. Quindi sistemate le fette in un largo piatto, versatevi sopra il succo di un'arancia spremuto e filtrato e il pepe rosa sbriciolato.
Aggiungete la buccia della seconda arancia (solo la parte gialla) tagliata a julienne e l'olio.
Lasciate insaporire il tutto per 30 minuti.
Pelate le patate, tagliatele a cubetti e fatele cuocere in acqua fredda per 10 minuti dal momento dell'inizio dell'ebollizione.
Lavate l'insalata, asciugatela e suddividetela nei piatti, unite le patate tiepide e la trota, condite con la marinata e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetto di trota salmonata
- 200g di insalata lattuga lollo
- 150g di patate
- 2 arance
- 1 cucchiaino di pepe rosa
- 30g di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Rotolo Di Pesce San Pietro E Trota Salmonata
- Insalata Di Pesce E Funghi
- Rotolo Di Trota Salmonata
- Involtini Di Trota Salmonata Con Cuori Di Carciofo E Patate Al Vap
- Trota Con Sorpresa

Insalata Tiepida Di Seppie Con Asparagi Verdi

Secondo di pesce a base di seppie

Ricetta

Tagliate le punte degli asparagi e il gambo in pezzetti di circa 5 centimetri e tagliateli per il lungo. Sbollentateli in acqua salata. Scolateli e passateli sotto un getto d'acqua fredda.
Tagliate le seppie a striscioline sottili e insaporitele in una padella con tre cucchiai d'olio.
Salate e pepate, aggiungete un cucchiaio di prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di semi di coriandolo e infine gli asparagi.
Mescolate tutti gli ingredienti molto velocemente e ritirate il recipiente.
Passate sul piatto da portata e servite questa insalata tiepida. Vini di accompagnamento: Isonzo Bianco DOC, Torgiano Chardonnay DOC, Castel Del Monte Pinot Bianco DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 300g di asparagi verdi
- 500g di seppie
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di coriandolo macinato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Seppie Gratinate
- Pescado Borracho
- Cefaletti Ai Ferri
- Baccalà Con Olive E Patate
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Involtini Di Capesante E Coste

Secondo di pesce a base di capesante

Ricetta

Preparate il burro all'astice e la salsa di vino bianco come indicato nelle ricette corrispondenti.
Lavate con cura le coste e scottatele in una pentola con acqua bollente salata per 5 secondi. Fatele raffreddare sotto l'acqua corrente, mettetele a sgocciolare su un canovaccio pulito, poi passatele nel frigorifero.
Aprite le capesante, estraete i frutti, eliminate da ciascuno di essi il bordo grigio e separate la polpa dal corallo.
Frullate l'uovo con il sale, il pepe di Caienna, il corallo e il filetto di pesce.
Passate al setaccio il composto ottenuto, raccoglietelo in una terrina posta in un recipiente colmo di ghiaccio e incorporatevi la panna.
Togliete alle foglie delle coste la grossa venatura centrale, coprite la fessura con mezza foglia, poi stendetevi sopra la farcia preparata, lasciando un margine libero largo circa 1 cm.
Ponete un mollusco vicino alla base di ogni foglia, poi arrotolatele richiudendo all'interno il ripieno.
Versate il brodo sul fondo di una casseruola munita dell'apposito cestello per la cottura al vapore.
Mettete nel brodo una cipolla ridotta ad anelli e le bacche di ginepro; se lo desiderate, potete profumare il brodo aggiungendo dragoncello o aneto.
Ponete gli involtini nel cestello e fate cuocere al vapore per 5-6 minuti. In una casseruolina portate ad ebollizione la salsa al vino bianco, insaporitela con una presa di sale e un pizzico di peperoncino e incorporatevi il burro all'astice.
Mettete nel piatto di ogni commensale due involtini con un po' di salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 12 foglie di coste
- sale
- 160g di filetto di pesce (sogliola o merluzzo)
- 8 capesante
- 1 uovo intero
- 1 pizzico di pepe di caienna
- 16 cl di panna
- 5 cl di brodo di pesce
- 3 bacche di ginepro
- 1 cipolla
- 25 cl di salsa di vino bianco (v. ricetta)
- 1 pizzico di peperoncino
- 40g di burro all'astice (v. ricetta)

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Waterzooi Di Gent
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Bisque Di Gamberi
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino

Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Spellate la coda di rospo, eliminate la spina centrale e ricavatene tanti filetti. Incideteli nella parte più polposa e inseritevi alcuni gamberetti sgusciati.
Tagliate le melanzane nel senso della lunghezza a fette sottili, fatele dorare velocemente in un padellino antiaderente con poco olio.
Avvolgete i filetti di coda di rospo nelle fette di melanzana, legate gli involtini con spago bianco da cucina e disponeteli in una teglia.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 25 minuti: ritirate la teglia, bucherellate gli involtini e lasciateli riposare 5 minuti, poi toglieteli dal recipiente e teneteli al caldo.
Spolverizzate di farina il fondo di cottura, spruzzate con mezzo bicchiere di vino bianco, il succo di limone filtrato al colino e la salsa Worcester, mescolate.
Aggiungete un mestolo di fumetto di pesce e fate addensare la salsa. In una casseruola lasciate appassire gli scalogni tritati con uno spicchio d'aglio, un cucchiaio d'olio, unite le olive snocciolate e spezzettate, mezzo mazzetto di rucola tritata, il fondo di cottura del pesce, salate e pepate.
Cuocete per 5 minuti.
Tagliate gli involtini a rondelle spesse, disponetele sul piatto da portata, copritele con la salsa calda. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Chardonnay DOC, Val D'Arbia DOC, Regaleali Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 200g di gamberetti
- 3 melanzane lunghe
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 50g di olive nere
- 4 scalogni
- 25g di farina
- 1/2 mazzetto di insalata rucola
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- salsa worcester
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pescatrice Agli Aromi
- Coda Di Rospo Al Finocchio
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Spezzatino Di Coda Di Rospo Con Riso Alla Curcuma

Involtini Di Granchio Ripieni

Secondo di pesce a base di granchio

Ricetta

Spazzolate il granchio tenendolo sotto l'acqua corrente, poi tuffatelo nel court-bouillon aromatizzato a bollore e lessatelo per circa 20 minuti.
Spegnete e lasciatelo raffreddare nel suo brodo di cottura.
Sgocciolate il granchio, apritelo da sotto premendolo all'altezza degli occhi, estraete con cura tutta la polpa. In un tegame lasciate sciogliere il burro, fatevi appassire lo scalogno finemente tritato, aggiungete la polpa di granchio sminuzzata, mescolate, spruzzate il vino, fate evaporare.
Salate poco.
Suddividete il composto sulle fette di melanzane grigliate, arrotolatele e fissate gli involtini con un stecchino. Adagiateli in un tegame spennellato d'olio d'oliva, fateli scaldare a fuoco moderato.
Disponete gli involtini sul piatto da portata.
Servite subito. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Chardonnay DOC, Montecarlo Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 granchio
- 8 fette larghe di melanzane grigliate
- 50g di burro
- court-bouillon aromatizzato
- 10 cl di vino bianco secco
- 1 scalogno
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Granchio In Insalata
- Dentice In Gelatina
- Aragosta Lessata
- Branzino In Gelatina
- Astici In Insalata Con Mazzancolle

Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce

Secondo di pesce a base di lavarelli

Ricetta

Sfilettare il pesce ed avvolgere ad involtini i filetti con uno stuzzicadenti.
Mettere gli involtini in forno per 20 minuti con un po' d'olio.
Tagliare alla julienne le verdure e cuocerle in acqua con la foglia di alloro, aceto e zucchero fino a renderle al dente.
Lasciare le verdure e il brodo freddare, aggiungere il pesce. Lasciar marinare in un luogo fresco per una notte.
Preparare la salsa d'aglio.
Immergere l'aglio per 3 volte in acqua bollente per ammorbidirne il gusto.
Bollire l'aglio, il prezzemolo, e il basilico nel latte e olio per 20 minuti.
Aggiungere sale e pepe e frullare il tutto.
Allungare leggermente la salsa su fuoco lento aggiungendo il brodo ottenuto dalla cottura del pesce. La salsa deve avere la consistenza e la morbidezza di una crema.
Togliere gli involtini dalla marinatura e metterli su un piatto. Gli involtini devono essere serviti freddi, mentre la salsa è calda. Vino: Ribolla Gialla del Collio (Friuli-Venezia Giulia), 1-2 anni.

Ingredienti per 4 persone

- 4 lavarelli da circa 200g ognuno
- 50g di olio d'oliva
- 4 cipolle
- 2 carote
- 1 sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 2 bicchieri di vino
- 50g di zucchero
- per la salsa all'aglio:
- 12 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 2 cucchiai di basilico
- 1 tazza di latte
- 1/2 tazza di olio d'arachidi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Alborelle In Carpione Alla Piemontese
- Luccio In Salsa
- Filetti Di Pesce Persico In Carpione
- Aringhe Marinate
- Cubetti Di Merluzzo

Involtini Di Pesce Persico

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Pulire i pesci senza lische e senza testa, batterli leggermente.
Unire un trito di prezzemolo e aglio. In una terrina mescolare trito, provolone, uovo intero, metà pangrattato.
Salare e pepare mescolando.
Farcire i pesci con il composto ottenuto.
Decorare con salvia e arrotolare fermando con uno stecchino.
Sbattere un uovo con sale e pepe.
Infarinare gli involtini. Passarli nell'uovo e poi nel pangrattato.
Scaldare olio e burro, quando frigge versarvi gli involtini.
Dorare dalle due parti.
Servire coperti da maionese.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesce persico
- 100g di formaggio provolone grattugiato
- 30g di prezzemolo tritato
- 60g di burro
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 1 limone
- salvia
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di olio di semi
- maionese

Ricette simili

- Filetti Di Persico Alle Erbe Verdi
- Pesce Persico Alla Comasca
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Pesce Persico Alla Milanese
- Stufato Di Pesce Della Galizia

Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno

Secondo di pesce a base di pesce san pietro

Ricetta

In un tegame scaldate un cucchiaio d'olio e fatevi sciogliere le acciughe. Cospargetele con due cucchiai di pangrattato, un ciuffetto di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati, i pinoli, il formaggio grattugiato, sale e pepe.
Amalgamate il tutto aggiungendo, se necessario, un filo d'olio.
Salate e pepate i filetti di pesce, farciteli con il composto, arrotolateli su se stessi, fermateli con uno stecchino e disponeteli in una pirofila spennellata d'olio.
Aggiungete le erbe aromatiche tritate, spruzzate il succo del limone filtrato al colino e cuocete in forno a 180 gradi per circa un quarto d'ora. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Orvieto “Classico” DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di pesce san pietro
- 50g di pinoli
- 2 acciughe
- 50g di formaggio grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- timo
- rosmarino
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone
- Pesce Spada Alla Griglia
- Cotolette Di Platessa
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa

Involtini Di Pesce Spada

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Fare il ripieno impastando con 100 g di pesce spada tritato con la mollica, i capperi, le olive verdi macinate, prezzemolo, parmigiano grattugiato, salsa di pomodoro, 500 g di olio d'oliva, sale e pepe.
Tagliare i rimanenti 700 g di pesce spada in 16 scaloppine e batterle.
Mettere sopra un poco dell'impasto, arrotolare le scaloppine in modo da fare 16 involtini e infilzarle a quattro a quattro in uno spiedo, passarle nell'olio e cuocerle sul carbone mettendo appena del sale. In pochi minuti saranno pronti ben cotti e ben coloriti.
Servire preferibilmente con una salsa 'salmoriglio'.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 200g di mollica di pane bianco
- 20g di capperi tritati
- 20g di olive verdi
- prezzemolo tritato
- formaggio parmigiano grattugiato
- olio d'oliva
- salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Varianti

- Involtini Di Pesce Spada (2)

Ricette simili

- Braciolette Di Pesce Spada
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Pesce Spada A Giotta
- Pesce Spada In Umido
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)

Involtini Di Pesce Spada (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliate a fettine sottili il pesce spada, quindi con un coltellino pareggiate bene le fettine in modo da averle tutte uguali.
Tritate poi i ritagli fatti, ponendoli in una ciotola ed amalgamatevi una cucchiaiata circa di prezzemolo tritato insieme a due cucchiaiate di basilico, al provolone e alla mollica di pane entrambi grattugiati.
Incorporate quindi al composto due uova intere, il sale necessario e un pizzico di pepe. Con il batticarne battete le fette di pesce e distribuite il composto preparato poi avvolgete le fette su se stesse chiudendo all'interno la farcitura e fermate gli involtini con due stecchi, infine ungeteli con poco olio.
Ponete sul fuoco una graticola quando sarà ben calda ponetevi gli involtini e lasciateli cuocere a fuoco moderato girandoli da tutte le parti, poi serviteli accompagnandoli con insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesce spada
- 125g di formaggio provolone
- 100g di mollica di pane
- 2 uova
- prezzemolo
- basilico
- sale
- pepe

Varianti

- Involtini Di Pesce Spada

Ricette simili

- Olivette Di Pesce Spada
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Braciolette Di Pesce Spada
- Pesce Spada In Cartoccio
- Involtini Di Pesce Persico

Involtini Di Platessa

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Distribuire sui filetti un trito di prezzemolo e formaggio. Arrotolarli e fermarli con spago da cucina.
Sistemare gli involtini leggermente infarinati in una pirofila imburrata, irrorarli con il cognac e infornarli a calore medio per 3 minuti girandoli una volta.
Stemperare nella panna il pomodoro e qualche goccia di worcester e versare la salsa sul pesce.
Infornare per altri 10 minuti ricordando di girare più volte.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetti di platessa surgelati
- 30g di prezzemolo
- 100g di formaggio groviera
- 180g di panna
- 50g di burro
- farina
- salsa di pomodoro
- 2 cucchiai di cognac
- alcune gocce di salsa worcester
- pepe
- sale

Ricette simili

- Platessa Alla Paprica
- Cocktail Di Gamberi
- Cocktail Di Gamberetti
- Cubetti Di Merluzzo
- Gamberetti Flambè

Involtini Di Salmone E Branzino

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Mettete sul tagliere la polpa di branzino e, con un grosso coltello, tritatela riducendola in poltiglia.
Tritate molto finemente anche mezzo scalogno, mondato.
Mescolate bene, in una ciotola, i 2 ingredienti. Unitevi un pizzicone di sale e una generosa macinata di pepe.
Spremete il limone e mescolate al tutto il suo succo, filtrato.
Completate con una cucchiaiata d'olio e amalgamate bene.
Stendete sul tagliere 8 fettine di salmone.
Distribuite il composto preparato su di esse.
Avvolgete le fette sul ripieno, formando 8 involtini. Disponetele quindi sul piatto da portata oppure su piattini individuali.
Completate ogni involtino con una cucchiaiata di uova di lompo e guarnite infine con cipollotto, fettine di ravanello e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polpa di branzino senza scarti
- 160g di salmone affumicato
- uova di lompo rosse
- 1 limone
- 1/2 di scalogno
- 1 cipollotto
- alcuni di ravanelli
- prezzemolo riccio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 macinata di pepe in grani
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Involtini Di Salmone E Spigola
- Insalata Al Salmone E Perline
- Terrina Di Salmone Affumicato
- Salmone In Crosta (3)
- Marinata Di Salmone

Involtini Di Salmone E Spigola

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mettete sul tagliere la polpa di spigola e, con un grosso coltello, tritatela riducendola in poltiglia.
Tritate molto finemente anche mezzo scalogno, mondato.
Mescolate bene, in una ciotola, i 2 ingredienti. Unitevi un pizzicone di sale e una generosa macinata di pepe.
Spremete il limone e mescolate al tutto il suo succo, filtrato.
Completate con una cucchiaiata d'olio e amalgamate bene.
Stendete sul tagliere 8 fettine di salmone.
Distribuite il composto preparato su di esse.
Avvolgete le fette sul ripieno, formando 8 involtini. Disponetele quindi sul piatto da portata oppure su piattini individuali.
Completate ogni involtino con una cucchiaiata di uova di lompo e guarnite infine con cipollotto, fettine di ravanello e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di polpa di spigola senza scarti
- 160g di salmone affumicato
- uova di lompo rosse
- 1 limone
- 1/2 di scalogno
- 1 cipollotto
- alcuni di ravanelli
- prezzemolo riccio
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 macinata di pepe in grani
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Involtini Di Salmone E Branzino
- Insalata Al Salmone E Perline
- Terrina Di Salmone Affumicato
- Salmone In Crosta (3)
- Marinata Di Salmone

Involtini Di Sardine

Secondo di pesce a base di sardine

Ricetta

Eviscerate le sardine, togliete loro la testa, apritele a libro, lavatele e asciugatele.
Salate e pepate ogni sardina, avvolgetela in una fettina sottile di pancetta e fissate con uno stecchino.
Ungete una teglia da forno, disponetevi gli involtini, mettete nel recipiente due foglie d'alloro intere e un rametto di timo.
Bagnate con il succo del limone e due cucchiai d'olio.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti circa. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Falerio Dei Colli Ascolani DOC, Falerno Del Massico Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di sardine
- 120g di pancetta affumicata a fette
- 1 limone
- 1 rametto di timo
- 2 foglie di alloro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Con Champignon E Pancetta
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Involtini Di Sogliola Piccanti
- Anguille Alla Bretone
- Eglefino Marinato

Involtini Di Sogliola

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Farcire i filetti di sogliola con sale, basilico e capperi. Avvolgerli con la rete di maiale e chiuderli con gli stuzzicadenti.
Mettere in padella burro e alloro e lasciarli insaporire.
Aggiungere le sogliole, un po' d'acqua, coprire e lasciare cuocere per 10-20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di sogliola
- rete di maiale
- 6 foglie di alloro
- basilico
- sale
- capperi
- burro

Varianti

- Involtini Di Sogliola Piccanti

Ricette simili

- Sogliole All'arancia
- Sogliole Al Sidro
- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Filetti Di Sogliola Con Patate

Involtini Di Sogliola Piccanti

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Spalmare i filetti di senape e arrotolarli con la senape all'interno, avvolgendoli in 1/2 fettina di pancetta.
Posare su una pirofila imburrata e cuocere sotto il grill per 5 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 4 fettine di pancetta affumicata (fette sottili)
- senape
- burro

Ricette simili

- Sogliole Al Sidro
- Sogliole Al Brandy
- Sformato Di Sogliola
- Sogliole Guarnite
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci

Involtini Di Sogliole Con Gamberi

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Fate sciogliere in un tegame una noce di burro e rosolatevi per 2 minuti i gamberi sgusciati e lavati. Salateli e pepateli. Sgocciolateli e quando sono tiepidi adagiatene uno sopra ogni filetto di sogliola.
Arrotolate e fissate con uno stecchino.
Sciogliete il resto del burro in un tegame, deponetevi gli involtini, fateli colorire leggermente, salateli molto poco. Cuoceteli per circa 10 minuti.
Spruzzate un po' di vino, lasciate evaporare. In una ciotola mescolate mezzo bicchiere di panna con alcune gocce di succo di limone e l'erba cipollina tritata.
Disponete gli involtini sul piatto e ricopriteli con la salsa. Vini di accompagnamento: Collio Chardonnay DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di sogliola
- 80g di burro
- 8 gamberi
- 1/2 bicchiere di panna
- vino bianco secco
- erba cipollina tritata
- 1/2 di limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Salmone Con Salsa Verde
- Bisque Di Gamberi
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla

Involtini Di Trota Salmonata Con Cuori Di Carciofo E Patate Al Vap

Secondo di pesce a base di trota

Ricetta

Fate preparare i filetti di trota dal vostro pescivendolo, salateli, pepateli, piegateli in due, infilzateli con uno stecchino e metteteli da parte al fresco.
Private i carciofi del gambo e delle foglie dure attorno, riduceteli quasi al solo fondo e man mano che li mondate metteteli in acqua acidulata da succo di limone, poi cuoceteli a vapore, scolateli e teneteli in caldo.
Scegliete patate tutte della stessa misura oppure pareggiatele pelandole, poi cuocete a vapore anche queste. Quando saranno a metà cottura, sciogliete 40 g di burro in un tegame nel quale gli involtini di trota possono stare in un solo strato, posateveli appena il burro è sciolto, abbassate il fuoco, coprite, dopo 10 minuti voltateli delicatamente, salateli e terminate di cuocerli: il burro non deve scurire, il pesce deve restare rosa, ma senza tracce di sangue. Disponeteli sul piatto da portata ben riscaldato e contornateli con le patate alternate ai fondi di carciofo. Sul pesce versate il suo sughetto, mettete un pizzico di parmigiano al centro di ogni carciofo e sopra i carciofi e le patate colate 30 g di burro fuso.

Ingredienti per 6 persone

- 6 filetti di trota salmonata
- 6 carciofi
- 6 patate
- 25 cl di panna
- 70g di burro
- 1 cucchiaio di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rotolo Di Trota Salmonata
- Insalata Di Trota All'arancia
- Trota Salmonata Alla Panna Acida
- Trota Allo Spumante
- Trota Alla Panna Acida

Involtino Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Cuocete il riso circa un'ora prima di iniziare la preparazione e formate delle polpettine ovoidali che lascerete raffreddare.
Fate una salsa con l'aceto, il sale e lo zucchero.
Stendete le fettine di salmone e al centro di ognuna ponete una polpettina di riso, aggiungete un po' di salsa sul riso e richiudete il salmone in modo da avvolgere il riso.
Mettete su un piatto di portata, guarnite con lo zenzero e al centro ponete un portasalsa con la salsa rimasta.

Ingredienti per 4 persone

- 12 fettine di salmone affumicato
- 3 tazze di riso
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 pizzico di glutammato
- 1 pizzico di zenzero
- 1/2 tazza di aceto di vino
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Temati Sushi
- Salmone In Crosta (3)
- Terrina Di Salmone Affumicato
- Salmone Al Cartoccio
- Pesce Spada Affumicato In Fantasia

Involtino Di Stoccafisso

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

Rosolare in una padella con l'olio uno spicchio di aglio tritato, le acciughe, i capperi, il pangrattato ed il prezzemolo tritato.
Stendere il ripieno sullo stoccafisso, quindi arrotolarlo e legarlo.
Preparare a parte una salsa con lo spicchio di aglio rimasto, un pizzico di sale e di pepe, i pomodori, aggiungere lo stoccafisso e cuocere per 30 minuti.
Servire caldo, tagliato a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di stoccafisso bagnato
- 2 spicchi di aglio
- 4 acciughe
- 20g di capperi
- 600g di pomodori pelati
- sale
- pepe
- pangrattato
- prezzemolo

Ricette simili

- Stoccafisso Alla Mediterranea
- Stoccafisso In Potacchio
- Stoccafisso Mantecato
- Stocco Alla Messinese
- Zuppa Di Stoccafisso E Patate

Jefke

Secondo di pesce a base di filetti di aringa

Ricetta

E' un piatto a base di filetti di aringa dal gusto molto particolare. Per realizzarlo fate marinare i filetti con limone e cipolla, olio e aceto.
Miscelate il latte con i tuorli d'uovo sodo, il prezzemolo, la maionese e lo scalogno. E aggiungete questa mistura ai filetti.
Lasciate riposare per un'ora.
Servite freddo e con un contorno di fagioli bianchi.

Ingredienti per 4 persone

- filetti di aringa
- limone
- cipolla
- olio d'oliva
- aceto di vino
- latte
- tuorli d'uovo
- prezzemolo
- maionese
- scalogno
- per servire:
- fagioli bianchi

Ricette simili

- Filetti Di Aringa Marinati
- Aringhe Marinate (2)
- Polpettine Di Pesce (2)
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa
- Aringhe Al Pompelmo

Kedgeree Di Baccalà

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

In una pentola fate lessare il baccalà in acqua con la foglia di alloro. Quando sarà cotto privatelo della pelle e delle lische e tagliatelo a fette. In una pentola a parte fate cuocere in abbondante acqua salata il riso e scolatelo al dente. In un tegamino a parte preparate la salsa lavorando tutti gli ingredienti con una frusta dopo aver sciolto il burro, in modo da evitare la formazione di grumi. Procuratevi una pirofila circolare precedentemente riscaldata in forno e stendete a strati alterni in riso, il baccalà, le uova sode tagliate a fettine e bagnate con la salsa.
Ripetete l'operazione nell'ordine in modo da ottenere un secondo strato che terminerà con la salsa.
Servite caldo in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 850g di baccalà
- 200g di riso
- 3 uova sode
- 1 foglia di alloro
- per la salsa:
- 50 cl di latte
- 40g di burro
- 40g di farina
- 5 cl di brodo di cottura del baccalà
- 2 cucchiai di curry
- sale
- pepe bianco
- noce moscata

Ricette simili

- Torta Verde Col Baccalà (2)
- Torta Verde Col Baccalà
- Baccalà Alla Cappuccina
- Pasteis De Bacalau
- Baccalà Con Uvetta Sultanina

Laks

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Il salmone deve essere pulito e diliscato. Viene quindi sfregato con sale, zucchero, pepe e aneto, quindi richiuso e posto in una terrina ermeticamente chiusa. Deve così riposare per due giorni al fresco. Di tanto in tanto va prelevato scolando il liquido rilasciato dal pesce. Questa lunga marinatura prende fine ed allora si procede a tagliarlo a fette sottili (come il salmone affumicato). Al momento del servizio, si accoppia ad una salsa alla senape, con zucchero bruno, sale, aneto e qualche goccia d'olio. Le fettine di salmone hanno come contorno patate novelle a vapore, oppure spinaci e uova strapazzate.

Ingredienti per 4 persone

- 1 salmone di 1000 g
- 2 cucchiai di sale
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 macinata di pepe
- aneto (o finocchietto selvatico)
- per la marinata:
- 100g di zucchero bruno
- 100g di senape francese
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Ricette simili

- Stegt Sild I Eddike
- Tranci Di Salmone Alla Salsa Di Aneto
- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Triglie Al Finocchio (2)
- Salmone Marinato

Lampuki Biz-zalza

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Pulire il pesce e tagliarlo in 8 parti.
Sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli a fettine sottili.
Tritare l'aglio e cipolle e soffriggerli nell'olio caldo.
Aggiungere i pomodori a fettine e il passato di pomodoro.
Condire e far cuocere per qualche minuto.
Unire l'erba cipollina, la buccia del limone grattugiata e l'acqua.
Proseguire la cottura e nel frattempo friggere il pesce in poco olio, unirvi la salsa, i capperi e un po' d'aceto. Dopo 10 minuti può essere servito.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di nasello
- 500g di pomodori
- 60g di passato di pomodoro
- 125g di cipolle
- 125g di capperi
- aglio
- olio d'oliva
- aceto di vino bianco
- 1 limone (scorza grattugiata)
- acqua
- sale
- pepe
- erba cipollina

Ricette simili

- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Nasello In Tegame
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate
- Seppie In Nero

Langosta En Pure De Tomate

Secondo di pesce a base di aragoste

Ricetta

Pulite bene le aragoste, estraetene la polpa e tagliatela a fette.
Fate un soffritto con l'olio, l'aglio, e il porro ben sminuzzato.
Aggiungete il vino fermo, il vino bianco e i pomodori che avete privato dei semi.
Condite l'aragosta con sale e pepe, posatela nella padella in cui avete fatto il soffritto e lasciate cuocere a fuoco lento. Quando l'aragosta sarà morbida aggiungete la salsa di pomodoro, l'aceto, il brodo di pesce e lasciate cuocere finché la salsa non si condensa.

Ingredienti per 4 persone

- 3 aragoste intere lessate
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 porro
- 1/4 tazza di vino fermo
- 1/2 tazza di vino bianco
- 3 pomodori
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1 punta di pepe
- 6 cucchiai di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1/2 tazza di brodo di pesce

Ricette simili

- Aragosta In Crema Di Pomodoro
- Aragosta In Salsa Di Dragoncello
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Brodeto Triestino (5)
- Brodeto Triestino

Larerelli Lessati Con Salsa Al Rafano

Secondo di pesce a base di laverelli

Ricetta

Eviscerate il lavarello, lessatelo in un court-bouillon ben aromatizzato.
Lasciate raffreddare il pesce nel suo brodo, in modo che la carne acquisti più sapore. Intanto preparate la salsa: in una ciotola mescolate la maionese di un uovo con due cucchiai di rafano grattugiato, mezzo cucchiaino di senape inglese, una punta di sale e un cucchiaio del brodo di cottura raffreddato.
Amalgamate bene il tutto e regolate il sale.
Sgocciolate il lavarello, sfilettatelo, disponetelo con cura sul piatto da portata e poi nappatelo con questa salsa piccante Vini di accompagnamento: Terre Di Franciacorta Bianco DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Taburno Coda Di Volpe DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 lavarello da 1000 g
- court-bouillon
- maionese
- 2 cucchiai di rafano grattugiato
- 1/2 cucchiaino di senape inglese
- 1 punta di sale

Ricette simili

- Branzino In Gelatina
- Dentice In Gelatina
- Aragosta Imperatore
- Involtini Di Granchio Ripieni
- Granceola Mimosa

Lavarelli Al Forno

Secondo di pesce a base di lavarelli

Ricetta

Lavare, eviscerare, asciugare, salare e infarinare 4 lavarelli di 200 g. di peso cadauno. Disporli in una pirofila da forno, già imburrata, cospargerli con 2 cucchiaiate di formaggio stagionato grattugiato e condire con un pizzico di salvia tritata e poco pepe nero. Bagnarli con 60 g di burro fuso e il succo di 1 limone.
Coprire il tutto con carta argentata e passare la pirofila al forno già caldo a 200 gradi per 20 minuti. Servirli ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 lavarelli di 200g ognuno
- 60g di burro fuso
- 2 cucchiai di formaggio stagionato grattugiato
- 1 pizzico di salvia tritata
- poco di pepe nero
- 1 limone (succo)
- per la pirofila:
- burro

Ricette simili

- Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce
- Fogosch Del Balaton
- Trote Al Brandy
- Calamari Dell'imperatrice
- Laverelli Alle Erbe

Lavarelli Fritti

Secondo di pesce a base di lavarelli

Ricetta

Tenete a bagno nel latte i lavarelli puliti. Asciugateli e passateli nella farina. In un tegame scaldate abbondante olio e immergetevi i pesci. Cuoceteli a fuoco non troppo vivace per circa 8 minuti. Girateli e fateli colorire dall'altro lato. Sgocciolateli, asciugateli su carta assorbente da cucina e poi salateli. I lavarelli, cotti in tegame con poco burro, sono più delicati. Vini di accompagnamento: Valcalepio Bianco DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Bianco Di Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 lavarelli da 200g ciascuno
- latte
- farina
- abbondante di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Laverelli Alle Erbe
- Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Tortino Di Lavarelli Con Patate
- Lavarelli Al Forno

Laverelli Alle Erbe

Secondo di pesce a base di laverelli

Ricetta

Tagliate i pesci seguendo in verticale la linea del ventre, eviscerateli, apriteli a libro ed eliminate le spine.
Tritate alcune foglie di mentuccia con un po' di maggiorana, un po' di rosmarino e un cucchiaio di capperi.
Aggiungete un cucchiaio d'olio, sale, pepe e alcune gocce di succo di limone.
Distribuite questo composto sui lavarelli aperti, richiudeteli premendo bene con il palmo della mano. In un tegame scaldate alcuni cucchiai d'olio e adagiatevi i pesci leggermente infarinati. Quando hanno preso colore spruzzateli con il vino e lasciate evaporare.
Portate a cottura, salate soltanto alla fine con moderazione.
Ritirate e serviteli. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Orvieto DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 lavarelli da 200 g
- alcune foglie di mentuccia
- rosmarino
- maggiorana
- 1 cucchiaio di capperi
- farina
- vino bianco secco
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Bistecche Di Tonno
- Tortino Di Lavarelli Con Patate
- Cernia Saporita
- Alici Marinate In Umido
- Zuppa Di Corata Di Pesce

Lombo All'ananas

Secondo di pesce a base di lombo

Ricetta

Mettete in padella un po' di burro e fate dorare le fettine di lombo, in un'altra padella fate rosolare le fette di ananas (una per fettina).
Mettete da parte l'ananas e nel suo fondo di cottura aggiungete della cipolla e dei pelati, fate cuocere per un po'. Infine mettete la carne con sopra l'ananas nuovamente nella padella e dopo un ultimo minuto di cottura servite.

Ingredienti per 4 persone

- poco di burro
- alcune fettine di lombo
- alcune fette di ananas
- cipolla
- pomodori pelati

Ricette simili

- Nasello Alla Provenzale
- Gamberetti Al Cocco
- Polipo Al Barbera Con Patate
- Polipo Ubriaco
- Razza Ai Capperi

Luccio Al Burro Bianco

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Pulite il pesce, lavatelo e asciugatelo.
Salate e pepate il luccio internamente e introducetevi anche una fettina di cipolla, un ciuffetto di prezzemolo e uno spicchio d'aglio.
Salate e pepate esternamente. In un tegamino lasciate sciogliere il burro a bagnomaria e poi spennellatelo sul pesce.
Adagiate il luccio in una pirofila e cuocetelo in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora irrorandolo ogni 5 minuti con il restante burro fuso mantenuto tiepido a bagnomaria. Intanto preparate il burro bianco.
Tritate molto finemente gli scalogni, metteteli in una casseruola con l'aceto e il vino e fate ridurre a fiamma medio-alta finché il liquido è evaporato.
Ritirate dal fuoco e cominciate ad aggiungere il burro ammorbidito poco per volta sbattendo energicamente con una frusta. Ogni volta, dopo aver aggiunto il burro, ponete di nuovo il recipiente sul fuoco per alcuni secondi in modo da mantenere la salsa calda. Non tenete sul fuoco troppo a lungo, altrimenti la salsa invece di legarsi si divide. Quando avete esaurito la dose di burro, incorporate alla salsa il succo di mezzo limone filtrato al colino, regolate sale e pepe macinato al momento.
Servite il luccio con la salsa a parte. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Renano DOC, Orvieto Classico DOC, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 luccio da 1000 g
- 40g di burro
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 200g di burro
- 3 scalogni
- 1 cucchiaio di aceto di vino bianco
- 1 cucchiaio di vino bianco secco
- 1/2 di limone
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Luccio All'antica
- Luccio In Salsa
- Ostriche Calde Al Burro Bianco
- Orata Ripiena Al Forno
- Anguilla Con Le Verze

Luccio All'antica

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Se non siete molto abili nello sfilettare il luccio, fatevi preparare i filetti dal negoziante. Salateli e pepateli da entrambi i lati, adagiateli in un tegame con due cucchiai d'olio e cuoceteli a fuoco vivace. Terminata la cottura, toglieteli dal recipiente e teneteli da parte su un piatto al caldo.
Diluite il fondo di cottura con mezzo bicchiere di vino, aggiungete una cipolla tagliata a fettine sottili, mezzo spicchio d'aglio tritato e fate ridurre della metà.
Unite a poco a poco il burro lasciato ammorbidire e mescolate piuttosto velocemente per fare amalgamare il tutto. In ultimo diluite con alcuni cucchiai d'acqua tiepida e un po' di succo di limone, mescolate ancora e tenete in caldo a fiamma bassissima. In un altro tegame mettete la pancetta tagliata a cubetti e tenete sul fuoco fino a quando la parte grassa è diventata trasparente.
Adagiate i filetti di pesce nel recipiente della salsa al burro, unite la pancetta sgocciolata e continuate la cottura, mantenendo un leggero bollore, per circa 10-15 minuti.
Servite i filetti cosparsi di prezzemolo fresco finemente tritato. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Riviera Del Garda Bresciano Bianco DOC, Isonzo Riesling Italico DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 luccio da 1000 g
- 100g di pancetta affumicata
- 50g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Luccio Al Burro Bianco
- Eglefino Marinato
- Luccio In Salsa
- Orata Ripiena Al Forno
- Anguille Alla Bretone

Luccio Alla Bolsenese

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Pulite il pesce eliminando testa e coda. Tagliatelo a pezzi e fatelo rosolare in un largo tegame con l'olio, l'aglio, il peperoncino e poco sale.
Bagnate con il vino e fate evaporare.
Unite il pomodoro, i capperi e portate lentamente a cottura, aggiungendo, se serve, dell'acqua calda. In chiusura, cospargete di prezzemolo tritato finemente.

Ingredienti per 4 persone

- 1 luccio di 1000 g
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino di montefiascone est est est
- 20 di capperi
- 300g di passata di pomodoro
- 1 peperoncino rosso
- poco di sale
- per servire:
- prezzemolo tritato finemente

Ricette simili

- Luccio In Salsa
- Polipo Alla Luce
- Polipo Alla Buce
- Calamari Ripieni (9)
- Alici Alla Silvana

Luccio In Blanquette

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Pulite il luccio, lavatelo, tagliatelo a pezzi piuttosto grandi, asciugateli e infarinateli leggermente. In un tegame lasciate sciogliere il burro e quando è diventato leggermente dorato adagiatevi il pesce.
Fate colorire i vari pezzi in modo uniforme da entrambi i lati, aggiungete i funghi tagliati a fettine piuttosto sottili, regolate sale e pepe.
Lasciate cuocere, a fiamma bassa, per circa 20 minuti. Intanto, in una piccola ciotola amalgamate i tuorli con la panna e salate con moderazione.
Ritirate il tegame, versate la crema d'uovo sul pesce, ponete di nuovo sul fuoco e fate scaldare a calore minimo perché la salsa non deve assolutamente attaccare sul fondo e tanto meno perdere la sua cremosa fluidità.
Disponete i filetti su un piatto da portata caldo, copriteli con la salsa e servite. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Renano DOC, Valle Isarco Müller-Thurgau DOC, Collio Ribolla Gialla DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 luccio da 1000 g
- 200g di funghi
- 50g di burro
- farina
- sale
- pepe
- per la salsa:
- 2 tuorli d'uovo
- 20 cl di panna
- sale

Ricette simili

- Luccio Ripieno
- Luccio Al Burro Bianco
- Luccio All'antica
- Luccio In Salsa
- Ostriche Calde Al Curry

Luccio In Salsa

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Salsa: Preparare un trito con capperi, peperoni, prezzemolo, cipolla e aglio. In un tegame mettere a fuoco olio abbondante con le acciughe pulite dal sale e dalle lische e riscaldare bene, senza far bollire, fino a che le acciughe sono sciolte nell'olio. A questo punto aggiungere il trito di tutti gli altri ingredienti, un po' di pepe, di sale e aceto. Lasciar bollire il tutto molto, adagio, per circa 10 minuti. Luccio: Lessare il luccio in acqua con tutti gli ingredienti. Una volta cotto, spolpare e distribuire a pezzi sopra un piatto da portata. Sul luccio si versa la salsa in modo che ricopra bene tutto il pesce.
Lasciare riposare 12 ore e servire, possibilmente con fette di polenta abbrustolita.

Ingredienti per 4 persone

- per la salsa:
- capperi
- peperoni sott'olio
- prezzemolo
- aglio
- cipolla
- 4 acciughe
- olio d'oliva
- aceto di vino
- per il luccio:
- 1 carota
- sedano
- cipolla
- aglio
- alloro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 luccio

Ricette simili

- Luccio Al Burro Bianco
- Luccio All'antica
- Luccio Alla Bolsenese
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi

Luccio In Umido Bianco

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Tritare assieme 200 g di cipolline, 4 carote tenere, 2 coste di sedano, 2 foglie di salvia e soffriggere il tutto in un tegame con 40 g di burro, a fiamma dolce.
Unire al soffritto un luccio di 700 g di peso, pulito, lavato, scolato, asciugato e infarinato. Farlo rosolare da ogni lato, salare, pepare, bagnare con 25 cl di vino bianco secco e far cuocere a fuoco lento per un'ora, bagnandolo con poco vino, se necessario.
Servire il pesce su un piatto caldo, irrorato con il fondo di cottura passato al setaccio.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di cipolline
- 4 carote tenere
- 2 coste di sedano
- 2 foglie di salvia
- 40g di burro
- 1 luccio di 700 g
- farina
- sale
- pepe
- 25 cl di vino bianco secco

Ricette simili

- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Pesce Spada Alle Erbe
- Luccio Al Burro Bianco
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera

Luccio Ripieno

Secondo di pesce a base di luccio

Ricetta

Squamare ed eviscerare 1 luccio di 1000 g circa di peso. Strofinarlo dentro e fuori con sale e farlo riposare 1 ora. Farcirlo con 1/2 tazza di riso bollito unito a 2 uova sode tritate e condito con sale e poca panna da cucina.
Spennellare il luccio con burro fuso, cospargerlo con pangrattato e passarlo al forno già caldo a 225 gradi per 15 minuti.
Abbassare la temperatura a 180 gradi e lasciare il luccio in forno per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 luccio di 1000 g
- sale
- 1/2 tazza di riso bollito
- 2 uova sode
- poca di panna da cucina
- burro fuso
- pangrattato

Ricette simili

- Luccio In Blanquette
- Luccio All'antica
- Trota Al Rafano
- Luccio Alla Bolsenese
- Salmone In Crosta (3)

Lucioperca Al Vino Rosso

Secondo di pesce a base di lucioperca

Ricetta

Pulire e sfilettare il pesce.
Rosolare in olio e burro un trito di cipolla, scalogno, sedano, carota.
Togliere le verdure e nel fondo di cottura far dorare i filetti di lucioperca.
Sfumare col vino e bagnare con pari quantità di fumetto di pesce.
Aggiustare di sale e pepe e riunire le verdure, continuando la cottura per 30 minuti.
Passare al mixer il fondo di cottura e ricoprirvi il pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 1 lucioperca di 1200 g
- 33 cl di vino rosso valpolicella
- fumetto di pesce
- cipolline
- scalogno
- carota
- sedano
- olio d'oliva extra-vergine
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Scaloppa Di Branzino Alla Birra
- Rombo Con Salsa Di Olive
- Coda Di Rospo Al Vino Rosso
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole

Lumachine Di Mare Al Finocchietto

Secondo di pesce a base di lumache di mare

Ricetta

Risciacquate più volte le lumachine di mare, quindi raccoglietele in una capace teglia, copritele di acqua fredda, aggiungete il porro, il sedano e la carota, una manciata di sale grosso, portatele su fuoco moderato e, al bollore, calcolate 2 minuti, quindi scolatele.
Soffriggete in una casseruola un grosso spicchio d'aglio in 3 cucchiai d'olio caldo; unite le lumachine, fatele insaporire a fuoco vivo per 3 minuti, poi aggiungete abbondante finocchietto selvatico tritato, la polpa di pomodoro ridotta a dadini, una macinata di pepe, incoperchiate, riducete la fiamma e lasciate stufare per circa 30 minuti; alla fine, correggete di sale (sarà sufficiente un pizzico di quello fino), quindi completate con un trito fresco di finocchietto; trasferite in una ciotola adeguata le lumachine con tutto il loro saporito intingolo e servitele immediatamente, calde.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di lumachine di mare
- 400g di polpa di pomodoro fresco
- 1 porro
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 1 mazzetto di finocchietto selvatico
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale grosso e fino
- pepe nero

Ricette simili

- Trota Salmonata Alle Erbe
- Acciughe Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Alici Fritte, Marinate In Aceto E Porri
- Carpa In Porchetta Alla Moda Umbra
- Impepata Di Cozze (2)

Makizushi

Secondo di pesce a base di tonno fresco

Ricetta

Tagliare il tonno a strisce lunghe circa 5 cm e larghe circa 1,5 cm.
Procedete allo stesso modo con il cetriolo.
Spianare le foglie di alga e copritele con uno strato di riso spesso 1/2 cm, lasciando libero un bordo di 1 cm.
Aggiungere il tonno e la striscia di cetriolo.
Avvolgere l'alga e tagliare i rotoli così ottenuti in larghe fette di uguali dimensioni.
Ornare il piatto con qualche fettina di zenzero e un po' di salsa di soia per intingere il sushi.

Ingredienti per 4 persone

- 120g di filetto di tonno fresco
- 1 cetriolo
- 4 foglie di alga nori
- 600g di riso
- 20g di peperoncino
- 100g di zenzero
- salsa di soia

Ricette simili

- Sashimi (2)
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Nasellini Cotti Al Vapore
- Salmone Allo Zenzero
- Filetto Marinato

Marinata Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Tagliare a cubi di 1 cm. di lato 900 g di polpa di salmone fresco. Far bollire assieme a 1/2 litro di acqua, 1/2 litro di aceto di vino bianco, 3 cucchiaini di zucchero, 1/2 cucchiaino di sale, 1 cipolla affettata, 1 limone affettato con la buccia, 1 cucchiaino di grani di pepe nero. Dopo 5 minuti di leggera bollitura, versare la marinata calda sul salmone, aggiungere 1 cucchiaino di estragone fresco e porre il tutto il frigorifero e riposare per 4 giorni mescolando bene una volta al giorno.
Servire con pane caldo fatto in casa.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di polpa di salmone fresco
- 50 cl di aceto di vino bianco
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cipolla affettata
- 1 limone affettato con la scorza
- 1 cucchiaino di pepe nero in grani
- 1 cucchiaino di estragone fresco

Ricette simili

- Salmone Al Profumo Di Aneto
- Salmone Ubriaco
- Tonno Alle Acciughe
- Salmone Guarnito
- Salmone Con Salsa Verde

Masanete In Insalata

Secondo di pesce a base di masanete

Ricetta

Lavate più volte le masanete (le femmine dei granchi), poi lessatele in abbondante acqua bollente leggermente salata; si dovrebbero mettere in pentola ancora vive per essere certi che siano freschissime. Fatele cuocere per sette-otto minuti, non di più, poi spegnete il fuoco e lasciatele intiepidire nella loro acqua. Scolatele, staccate le zampe e, con una forbicina, tagliate il carapace.
Mettete le masanete in un'insalatiera, conditele ancora tiepide con un trito di aglio e prezzemolo, olio, sale e pepe. Lasciatele riposare almeno un'ora perché assorbano il condimento, quindi servitele, magari accompagnate da fette di polenta bianca.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di masanete (femmine dei granchi)
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caciucco (3)
- Cassola
- Scodelline Di Granchi Cinesi
- Shanghai Crabs
- Acciughe In Aceto

Mascolini Marinati

Secondo di pesce a base di mascolini

Ricetta

I mascolini appartengono alla famiglia delle acciughe e sono il pesce bianco più diffuso a Catania e sulla costa etnea. Si cucinano in vari modi e si mangiano anche crudi secondo questa ricetta.

Pulite bene i mascolini, lavateli sotto l'acqua corrente e togliete loro la lisca e la testa. Disponeteli in una zuppierina coperti con succo di limone, e aggiungete un pizzico di sale.

Lasciate riposare per qualche ora, poi cambiate il succo con quello di altri limoni freschi e condite ancora con un pizzico di sale.

Mettete i mascolini in frigorifero e dopo 24 ore toglieteli dalla marinata e serviteli come antipasto, con un filino d'olio, molto pepe, aglio a pezzetti, prezzemolo tritato e qualche fetta di limone. Se non vorrete consumarli subito i pesciolini potranno stare nella marinata, in frigo, per quattro o cinque giorni.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di mascolini
- 2 spicchi di aglio
- 6 limoni
- 1 pezzetto di prezzemolo
- 1 filo di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- molto di pepe

Ricette simili

- Acciughe Marinate
- Moscardini Al Prezzemolo
- Trance Di Dentice Marinate
- Stoccafisso Mantecato
- Cozze Al Limone

Medaglioni Di Aragosta

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Preparate il brodo con 5 litri d'acqua, la carota, il sedano, la cipolla, l'alloro, l'aceto e il pepe. Cuocetevi l'aragosta per 30 minuti e intanto preparate la gelatina.
Estraete la polpa all'aragosta e tagliatela a medaglioni. Pennellateli di gelatina e metteteli in frigo.
Cuocete al vapore le carote e i fagiolini, legateli a mazzetti con l'erba cipollina e irrorateli con il burro fuso.
Servite i medaglioni di aragosta con la verdura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta di 1200 g
- 1/2 di tavoletta da .5 l di gelatina istantanea
- 60g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- pepe in grani
- 1 foglia di alloro
- 3 cucchiai di aceto di vino
- sale
- per il contorno:
- 150g di carote
- 150g di fagiolini
- 1 mazzetto di erba cipollina

Varianti

- Medaglioni Di Aragosta In Bellavista

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Aragosta Alla Panna
- Aragosta All'arancia
- Carpa Agli Odori In Gelatina
- Nasello Al Vino Bianco

Medaglioni Di Aragosta In Bellavista

Secondo di pesce a base di aragosta

Ricetta

Lessate l'aragosta in un court-bouillon per 15 minuti e lasciatela raffreddare nel brodo di cottura. Sgocciolatela, estraete la polpa e tagliatela a medaglioni.
Preparate la gelatina seguendo le istruzioni sulla confezione. Spennellatela sui medaglioni diverse volte, metteteli in frigorifero.
Fate dorare, in poco burro, il pancarré senza crosta, disponetelo sul piatto da portata, adagiatevi i medaglioni, contornate con la rucola e servite con a parte la maionese. Vini di accompagnamento: Collio Sauvignon DOC, Bolgheri Bianco DOC, Arenarie Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 aragosta da 1000 g
- pancarré
- maionese
- insalata rucola
- gelatina
- burro
- sale

Ricette simili

- Aragosta In Bellavista
- Insalata D'aragosta
- Branzino In Gelatina
- Dentice In Gelatina
- Aragoste Alla Lord Nelson

Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Pulire il pesce e tagliarlo a medaglioni.
Adagiare su di un piatto e marinare col vino, lo zenzero ed il prezzemolo.
Pulire carota e sedano, tagliarli a julienne e sbollentarli.
Mettere il pesce nella vaporiera, salare, pepare e cuocere per 4 minuti circa.
Mettere le verdure nell'olio della marinatura col basilico tagliato a julienne.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coda di rospo (rana pescatrice) di 600 g
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 fettina di zenzero
- 10 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di vino bianco
- 40g di olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo

Ricette simili

- Pescatrice In Umido
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Brodeto Triestino (7)
- Brodeto Triestino (3)
- Pescatrice Al Forno Con Funghi

Medaglioni Di Mare

Secondo di pesce a base di filetti di sogliola

Ricetta

Salate e pepate il salmone e i filetti di sogliola, disponeteli su una larga pirofila unta con 2 cucchiai di olio, metteteli su una pentola colma di acqua in ebollizione e copritela.
Cuocete a vapore per circa 15 minuti, poi frullate i pesci insieme con la patata sbucciate e passata allo schiacciapatate.
Unite le olive tritate il tuorlo e l'uovo, mescolate e fate delle polpette molto piatte, perfettamente rotonde. Infarinatele e disponete sul fondo di una pirofila imburrata.
Sciogliete 20 g di burro, amalgamatevi 20 g di farina e diluite lentamente mescolando, con 2 dita di brodo caldo in cui avrete stemperato il concentrato di pomodoro.
Fate addensare per 7/8 minuti su fuoco basso, mescolando.
Spegnete, unite un bicchiere di panna (o yogurth), un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e pepe.
Mescolate la salsa, versatela sul pesce e mettete in forno caldo a 180 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetto di salmone
- 300g di filetti di sogliola
- 1 patata bollita
- 50g di olive nere
- 1 uovo
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 20g di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 20g di burro
- 2 dita di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 bicchiere di panna (o yogurth)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro
- Sogliola Alla Crema
- Sogliole Alla Crema (2)
- Sogliole Guarnite
- Sformato Di Sogliola

Merluzzetti Alle Erbe In Salsa Di Cetriolo

Secondo di pesce a base di merluzzetti

Ricetta

Pulite i pesci, privateli delle interiora, lavateli sotto l'acqua corrente e fateli sgocciolare.
Tritate il prezzemolo e l'erba cipollina, poneteli in un piatto largo e mescolatevi la farina, una presa di sale e una macinata di pepe.
Versate il latte in un piatto fondo, immergetevi i pesci, quindi passateli nel miscuglio di farina ed erbe aromatiche.
Fate scaldare in una padella 50 g di burro e due cucchiai d'olio e friggetevi i pesci, pochi alla volta, un minuto per lato a fuoco vivo, dopodichè toglieteli dal recipiente, fateli sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina e metteteli in caldo.
Pelate il cetriolo, dividetelo in due nel senso della lunghezza, eliminate la parte centrale coi semi, quindi tagliate ciascuna metà a fette spesse.
Soffriggete queste ultime in una padella col resto del burro, a calore moderato per 30 secondi, poi unite il vino, sale e pepe, portate a ebollizione e fate insaporire per pochi minuti. Infine, togliete la preparazione dal fuoco, lasciatela intiepidire e incorporatevi la panna.
Sistemate i pesci su un piatto di portata, cospargeteli con i cetrioli e il loro sughetto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 4 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1/2 mazzetto di erba cipollina
- 8 cucchiai di farina
- 6 cucchiai di latte
- 750g di merluzzetti
- 75g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cetriolo
- 25 cl di vino bianco
- 120g di panna acida
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Insalata Di Trota Al Cetriolo
- Salmone In Crosta (3)
- Salmone Alla Parigina
- Salmone Con Salsa Verde
- Involtini Di Sogliole Con Gamberi

Merluzzetti Flambè Alle Erbe

Secondo di pesce a base di merluzzetti

Ricetta

Togliete le squame ai pesci, puliteli all'interno (un lavoro che, a richiesta, vi può fare il pescivendolo), lavateli e asciugateli molto bene, poi metteteli a marinare in un po' d'olio battuto con il succo di limone, sale e pepe.
Grigliate i pesci da una parte e dall'altra a fuoco vivo. Sul fondo di una grande pirofila o un piatto resistente al fuoco, sistemate uno strato di sale grosso alto 1 centimetro, disponetevi sopra la metà o più delle erbe aromatiche sulle quali adagerete i pesci; coprite tutto con altre erbe aromatiche, innaffiate con il brandy o il rum, precedentemente riscaldati e date fuoco.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 merluzzetti di 250g ognuno
- olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- aromi (origano, timo, basilico)
- 2 bicchierini di brandy (o rum)
- sale grosso
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Alle Erbe
- Astici Alla Crema Di Erbe
- Fogosch Del Balaton
- Branzino Al Sale Alla Friulana
- Branzino Al Sale

Merluzzo Agli Spinaci

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavate in più acque gli spinaci, tagliate i gambi e, dopo averli scolati, scottateli in acqua bollente salata, toglieteli dal fuoco e scolateli.
Fate scottare anche il merluzzo che prima avete lasciato ammollare a lungo nell'acqua per ammorbidirlo e per far perdere tutto il sale. A parte, tagliate il gambo e lavate con cura due mazzetti di acetosella e unitela agli spinaci.
Prendete quindi una pirofila, imburratela e mettete sul fondo uno strato di spinaci e acetosella mescolati assieme, poi sopra mettete il pesce tagliato a pezzi regolari e ricoprite con un altro strato di spinaci e acetosella.
Cospargete tutto versandovi sopra il burro fuso e mettete il tegame in forno facendo cuocere a calore moderato per una trentina di minuti circa.
Servite caldo. Se non vi piace l'acetosella potete eliminarla e lasciare gli spinaci soli, insaporiti con un po' di formaggio.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di spinaci
- 500g di merluzzo
- 80g di burro
- 2 mazzetti di acetosella
- sale

Ricette simili

- Pirofila Di Trota Salmonata Con Verdura
- Anguilla In Salsa Verde
- Merluzzo Al Curry (2)
- Filetti Di Merluzzo Affogati In Salsa Di Yogurth Alla Mentuccia
- Merluzzo Al Pompelmo

Merluzzo Ai Capperi

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Tritare finemente la cipolla e l'aglio e distribuirli in una teglia, irrorare con olio, unire le olive snocciolate, i capperi, il limone e un pizzico di sale e pepe.
Adagiare nella teglia il pesce, salare, pepare e irrorare con il vino.
Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 7' bagnando di tanto in tanto con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di merluzzo
- 100g di olive verdi
- 1 cucchiaio di capperi
- 1/2 di cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo Alla Siciliana
- Pescado Borracho
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Spezzatino Di Merluzzo Con Olive E Capperi

Merluzzo Ai Porri

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

In un tegame fate sciogliere il burro e lasciatevi appassire la parte bianca dei porri tagliata a rondelle.
Coprite e cuocete a fuoco basso per un quarto d'ora.
Salate e pepate alla fine. Intanto lavate e asciugate le trance di merluzzo. Passatele nella farina, nell'uovo e nel pangrattato. In una padella scaldate abbondante olio, adagiatevi le trance e fatele dorare per 10 minuti abbondanti, girandole ogni tanto.
Sgocciolate le trance, asciugatele su carta da cucina, salatele.
Disponete il pesce sul piatto da portata e contornatelo con i porri stufati. Vini di accompagnamento: Colli Berici Pinot Bianco DOC, Orvieto DOC, Taburno Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di merluzzo (trance da 150 g)
- 4 porri
- 50g di burro
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Merluzzo Al Latte
- Asticelle Di Merluzzo All'inglese
- Bignè Di Merluzzo
- Merluzzo Con Cipolle Alla Tedesca
- Merluzzo Con Olive Con Il Bimby

Merluzzo Al Curry

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Immergete il merluzzo intero o a trance in acqua fredda salata e lessatelo per 15 minuti. Sgocciolatelo e tenetelo al caldo.
Preparate la salsa: tagliate a fettine sottili la cipolla e fatela appassire in un tegame con un cucchiaio d'olio d'oliva, bagnatela con un mestolo di brodo, spolverizzatela con un cucchiaino di curry e un pizzico di zafferano, fate sobbollire per 2 minuti.
Sbattete il tuorlo con due cucchiai di brodo, versate nel tegame, fate addensare.
Salate, pepate. Servitelo con la sua salsa Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Sauvignon DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Sauvignon DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di merluzzo
- 1 cipolla
- 1 tuorlo
- 1 pizzico di zafferano
- 1 cucchiaino di curry
- 1 mestolo di brodo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Al Curry (2)
- Merluzzo Al Curry (3)

Ricette simili

- Moscardini Del Corsaro
- Filetti Di Merluzzo Al Curry
- Pirozski Al Pesce
- Minestra Di Pesce
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano

Merluzzo Al Curry (2)

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettere il pesce in 1 pirofila imburrata.
Sciogliere il curry nel latte, addensarlo con la farina e versarlo sui filetti di merluzzo.
Salare, pepare e cuocere in forno coperto per 25 minuti.
Bagnare con il latte, se dovesse asciugare troppo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- burro
- 1 cucchiaino di curry
- 25 cl di latte
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Al Curry
- Merluzzo Al Curry (3)

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Curry
- Merluzzo Al Latte
- Bignè Di Merluzzo
- Merluzzo Alla Paprica
- Filetti Di Merluzzo Mornay

Merluzzo Al Curry (3)

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Far scongelare leggermente i filetti e tagliare a pezzi.
Scaldare l'olio, aggiungere il curry e disporre a strati merluzzo, patate a rondelle, fettine di porro, sale e pepe.
Diluire il succo di limone in 25 cl d'acqua e versare sul merluzzo. Far sobbollire per 25 minuti finché le patate saranno morbide. A fine cottura cospargere la superficie di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di merluzzo
- 500g di patate
- 1 porro
- olio d'oliva
- 1 cucchiaino di curry in polvere
- succo di limone
- prezzemolo
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Merluzzo Al Curry
- Merluzzo Al Curry (2)

Ricette simili

- Merluzzo Con Cipolle Alla Tedesca
- Pesce Al Basilico
- Merluzzo Ai Capperi
- Filetti Di Merluzzo Al Curry
- Merluzzo Al Pomodoro

Merluzzo Al Forno

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lessare il merluzzo per 10 minuti in acqua bollente. Tagliarlo a pezzi e infarinarlo.
Sistemare i pezzi in una pirofila imburrata, insaporire con pepe e 4 manciate abbondanti di grana.
Versare il latte fino a coprire il tutto e cospargere con un trito di basilico e prezzemolo, qualche fiocchetto di burro e 2 cucchiai di olio.
Mettere in forno caldo a 190 gradi per 35 minuti.
Sfornare, spruzzare con il succo di limone e rimettere in forno per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di merluzzo pulito
- 50 cl di latte
- farina
- 4 manciate di formaggio grana grattugiato
- basilico
- prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- alcuni fiocchi di burro
- 1 limone
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno Con Verdure

Ricette simili

- Strudel Di Salmone
- Merluzzo Alle Erbe
- Pesce Al Basilico
- Bignè Di Merluzzo
- Merluzzo Alla Provenzale (2)

Merluzzo Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di filetti di merluzzo

Ricetta

Versate in un piatto da portata la farina, immergete i filetti di merluzzo ed infarinateli da entrambi i lati. Disponeteli in una pirofila unta d'olio e conditeli con un trito di prezzemolo e aglio (precedentemente sciacquati) e aggiungete le olive tagliate a rondelle, i capperi tritati, i filetti d'acciuga tagliati a pezzettini ed irrorate il tutto con olio d'oliva.
Spolverizzate, infine, con del pangrattato e cuocete in forno già caldo per circa 15 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di merluzzo
- 2 cucchiai di capperi
- 4 filetti d'acciughe sott'olio
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 100g di olive nere snocciolate
- pangrattato
- olio d'oliva

Varianti

- Merluzzo Al Forno
- Merluzzo Al Forno Con Verdure

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Cotolette Di Platessa
- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Merluzzo Al Forno Con Verdure

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Spruzzate le trance di pesce con il limone, salatele, avvolgetele nelle fettine di pancetta.
Tagliate a pezzetti i pomodori, a rondelle le carote e a fettine sottili il porro e la cipolla. In una pirofila fate sciogliere il burro, insaporitevi le verdure per una decina di minuti, sempre mescolando, salate e pepate. Adagiatevi le trance di pesce, coprite il recipiente e mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per 40 minuti circa. Nell'ultimo quarto d'ora abbassate la temperatura a 180 gradi e versate il latte.
Ritirate dal forno, sistemate il pesce sul piatto da portata e ricopritelo con il fondo di cottura caldo.
Servite. Vini di accompagnamento: Isonzo Tocai DOC, Velletri Bianco DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di merluzzo
- 80g di pancetta
- 4 pomodori
- 1 porro
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di latte
- 50g di burro
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Minestra Di Pesce
- Merluzzo Al Curry (3)
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte

Merluzzo Al Latte

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lessare i filetti e toglierli dalla pentola al primo bollore. Passarli nella farina, nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Far scaldare uno spicchio d'aglio nell'olio e rosolarvi i filetti panati; cospargere con qualche fiocchetto di burro e cuocere lentamente, bagnando via via con il latte, fino ad avere una salsa semidensa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di merluzzo
- farina
- uova
- pangrattato
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- alcuni fiocchi di burro
- latte

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Sformato Di Merluzzo
- Pesce Al Basilico
- Bignè Di Merluzzo

Merluzzo Al Peperone

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Preriscaldare il forno a 200 gradi. In una padella piuttosto alta e antiaderente, far saltare l'olio, il peperone e la cipolla.
Mescolare frequentemente per circa 10 minuti, aggiungendo alcuni cucchiaini d'acqua.
Unire la salsa di pomodoro, l'alloro, l'origano e il timo.
Cuocere per altri dieci minuti.
Togliere la foglia d'alloro. Deporre in una teglia da forno i filetti di merluzzo, salare, pepare e spargere lo spicchio d'aglio a pezzettini.
Versare la salsa appena preparata e cuocere per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 2 peperoni tagliati a strisce
- 1 cipolla a fettine
- 500g di salsa di pomodoro
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaio di origano
- 1 cucchiaio di timo
- 1 1/2 pounds di fish fillets
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Ricette simili

- Baccalà Ricco
- Caciucco
- Porkolt Di Carpa
- Dentice Alla Veracruzana
- Huanchinango A La Veracruzana

Merluzzo Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Far appassire la cipolla in poco olio, unire i pomodori, una presa di zucchero, un cucchiaio di aceto, il sale, il pepe e cuocere per 15 minuti circa.
Friggere i filetti di merluzzo in olio bollente, disporli su un piatto da portata, irrorare con il succo di limone, versare il sugo, cospargere di prezzemolo tritato e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di merluzzo impanati (450 g)
- 300g di pomodori pelati passati
- cipolla
- poco di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- prezzemolo tritato
- succo di limone
- 1 presa di zucchero
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Al Pomodoro E Cipolle

Ricette simili

- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Filetti Di Merluzzo Al Sugo
- Merluzzo Con Cipolle Alla Tedesca
- Cubetti Di Merluzzo
- Merluzzo Con Piselli

Merluzzo Al Pomodoro E Cipolle

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Adagiate il pesce su un piatto, spruzzatelo di limone e lasciate marinare per un quarto d'ora.
Fate scaldare l'olio efatevi rosolare il pesce leggermente infarinato; salate, pepate e poi toglietelo dalla padella. Nello stesso olio, con un'aggiunta se ne rimane poco, fate rosolare la cipolla e poi aggiungete i pomodori.
Fate cuocere per 10 minuti colrosmarino e l'aglio; unite il pesce e fate insaporire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di merluzzo findus
- 2 cipolle
- 1 limone
- 250g di pomodori pelati
- olio d'oliva
- rosmarino
- aglio
- sale
- pepe
- farina

Ricette simili

- Merluzzo In Umido (2)
- Bignè Di Merluzzo
- Merluzzo Alla Provenzale
- Filetti Di Merluzzo Al Sugo
- Merluzzo Al Pomodoro

Merluzzo Al Pompelmo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavate e asciugate i filetti, passateli nella farina.
Mettete sul fuoco una padella con 40 g. di burro e quando soffrigge fatevi dorare i filetti. Quando saranno cotti, salateli, accomodateli in un piatto da portata e teneteli in caldo.
Mettete in una casseruola il rimanente burro, fatelo scaldare sul fuoco, quindi aggiungete la panna e lasciate cuocere 5 minuti.
Unite le foglioline di maggiorana, salate, pepate e per ultimo amalgamate il succo di pompelmo.
Versate così la salsa ottenuta sul pesce e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di merluzzo
- 80g di burro
- 1/2 tazza di panna liquida
- alcune foglie di maggiorana
- farina
- 1/2 di pompelmo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Merluzzo Alle Erbe
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Merluzzo Al Curry (2)

Merluzzo Alla Panna

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Allineare in una pirofila unta di olio i filetti di merluzzo scongelati, salare, pepare e cuocerli in forno caldo per circa 10 minuti.
Mescolare la panna con la senape e il pepe, versare sui filetti, infornare per altri 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di merluzzo (confezione 400 g)
- 200g di panna
- 2 cucchiai di senape forte
- olio d'oliva
- sale
- pepe verde

Ricette simili

- Cubetti Di Merluzzo
- Filetti Di Pesce In Salsa
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci (2)
- Filetti Di Trota Su Letto Di Spinaci
- Filetti Di Merluzzo Alla Trevisana

Merluzzo Alla Paprica

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Passare nel latte i filetti di merluzzo scongelati, infarinarli, friggerli in olio caldo, salarli e cospargerli di paprica.
Mescolare il succo del limone con qualche goccia di salsa Worcester, versare sui filetti di pesce e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetti di merluzzo (confezioni 300 g)
- latte
- farina
- olio d'oliva
- paprica
- 1 limone
- alcune gocce di salsa worcester
- sale

Ricette simili

- Platessa Alla Paprica
- Sogliole Alla Paprica
- Cubetti Di Merluzzo
- Platessa Mantecata
- Involtini Di Platessa

Merluzzo Alla Pizzaiola

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Stufare la cipolla affettata con l'olio e un po' di acqua.
Unire i pomodori, le olive, i capperi, sale, pepe e cuocere per 10 minuti, mescolando spesso.
Mettere i filetti di pesce nel pomodoro e continuare la cottura per circa 15 minuti girandoli una sola volta con una paletta.
Cospargere con prezzemolo e origano.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di merluzzo
- 500g di pomodori pelati
- 3 cucchiai di olive nere snocciolate a rondelle
- 2 cucchiai di capperi sott'aceto sgocciolati
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo tritato
- 1 cipolla
- 1 pizzico di origano

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Alla Siciliana
- Dentice Alla Veneta
- Baccalà A Modo Mio

Merluzzo Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Pulire, lavare, tagliare i funghi.
Pelare le cipolle e i pomodori e tagliarli.
Tritare l'aglio.
Versare l'olio nella pentola. Disporvi gli ingredienti preparati ed inoltre il rosmarino, timo, alloro e prezzemolo. Lasciar cuocere 10 minuti e aggiungere il pesce.
Salare e pepare.
Bagnare con il vino.
Coprire e lasciar cuocere ancora 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di merluzzo
- 100g di funghi
- 100g di cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 800g di pomodori
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- timo
- alloro
- prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Alla Provenzale (2)

Ricette simili

- Merluzzo Con Piselli
- Astice Alla Borghese
- Orata Al Forno (3)
- Aragosta Alla Messicana
- Orata Farcita Ai Funghi

Merluzzo Alla Provenzale (2)

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Riempite una pentola d'acqua fredda, aggiungete mezzo bicchiere d'aceto, un rametto di timo, il sale. Immergetevi il pesce, fate sobbollire per circa 10 minuti, spegnete e lasciatelo raffreddare nel suo brodo.
Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele.
Sgocciolate il pesce, dividetelo a trance, eliminate le lische e poi sminuzzatelo.
Condite con un filo d'olio d'oliva, il pepe, unite il latte, le patate schiacciate, gli scalogni tritati e il burro.
Scaldate il composto a bagnomaria. Spruzzatelo con il succo di limone filtrato al colino, cospargetelo di prezzemolo tritato.
Servite con crostoni di pane abbrustolito. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Cirò Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di merluzzo
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di latte
- 2 patate
- 2 scalogni
- 1/2 di limone
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- prezzemolo tritato
- 1 rametto di timo
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Alla Provenzale

Ricette simili

- Merluzzo Al Pomodoro
- Gamberoni Alla Bordolese
- Merluzzo Farcito
- Pesce Farcito
- Cubetti Di Merluzzo

Merluzzo Alla Siciliana

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettete al fuoco un tegame con l'olio e l'aglio schiacciato. Appena l'aglio sarà dorato, aggiungete la polpa di pomodoro , salate e pepate. Appena il sughetto accenna a bollire unite i filetti di merluzzo e cuoceteli per 6-7 minuti girandoli almeno una volta. Salateli e pepateli, aggiungete le olive e i capperi.
Cospargete con l'origano e continuate la cottura per altri 4-5 minuti.
Potete sostituire l'origano con del prezzemolo tritato.

Ingredienti per 2 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 250g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 10 olive verdi snocciolate
- 2 pizzichi di origano
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Alla Siciliana (2)

Ricette simili

- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Ai Capperi
- Spezzatino Di Merluzzo Con Olive E Capperi

Merluzzo Alla Siciliana (2)

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Pulite il pesce, togliete la spina centrale. In una casseruola scaldate due cucchiai d'olio d'oliva, unite le acciughe dissalate, diliscate e tritate, fatele sciogliere fino a formare una salsa. Mettetene un po' all'interno del pesce con un rametto di rosmarino, due foglie di basilico. Ungetelo con poco olio d'oliva, richiudetelo.
Versate in una pirofila unta d'olio la salsa alle acciughe rimasta, adagiatevi il pesce, cospargete con rosmarino, basilico e pangrattato, regolate sale e pepe.
Cuocete in forno a 200 gradi per mezz'ora. Servitelo contornato con le olive snocciolate. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Bianco DOC, Orvieto DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pezzo di merluzzo (pezzi da 1000 g)
- 100g di acciughe
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di basilico
- olio d'oliva
- pangrattato
- 100g di olive nere snocciolate
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo Alla Siciliana

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Alla Pizzaiola
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Acciughe Alle Olive

Merluzzo Alle Erbe

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Marinare il merluzzo scongelato in 4 cucchiai di olio, succo di limone, sale e pepe.
Tritare finemente tutte le erbe con l'aglio. Dopo 20 minuti scolare i filetti, sistemarli in una pirofila unta di olio e cospargerli con fiocchi di burro.
Bagnare con il brandy e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 5 minuti.
Versare sul pesce poco olio caldo e il trito di erbe.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di merluzzo
- 2 bicchierini di brandy
- 1 pizzico di maggiorana
- alcune foglie di basilico
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 4 foglioline di menta
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Al Basilico
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Sformato Di Merluzzo
- Merluzzo Al Pompelmo
- Merluzzo Al Forno (2)

Merluzzo Allegro

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettere i filetti scongelati a macerare con un bicchiere di vino e succo di limone. Dopo 1/2 ora cospargerli con basilico tritato. Dopo un'altra 1/2 ora mettere i filetti in un tegame con il loro intingolo e un altro bicchiere di vino.
Salare e cuocere a fuoco vivace per 20 minuti circa, girando delicatamente una sola volta.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 limone
- molto di basilico
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Ai Capperi
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Merluzzo In Salsa D'acciuga

Merluzzo Allo Yogurth

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Allo yogurth unire cipolla tritata, paprica, semi di finocchio, zenzero, aglio a fettine e cannella.
Versare sul pesce e far insaporire in frigo per 4 ore. Poi porre il tutto in una pirofila, condire con sale e olio e cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.
Servire cosparso di menta.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di merluzzo
- 150g di yogurth bianco compatto
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 1 pezzetto di cannella
- menta tritata
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Sogliola Allo Yogurth
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth

Merluzzo Con Burro E Farina

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mettete la cipolla in una pentola grande.
Tagliate il pesce in listarelle lunghe 2 cm e disponetelo sopra le cipolle.
Amalgamate il latte, il pepe e la senape e portate lentamente ad ebollizione.
Abbassate la fiamma e lasciate cuocere, coperto, per 5 minuti.
Togliete il coperchio e cuocete per altri 5 minuti.
Distribuite il pesce sul piatto da portata e tenetelo in caldo. Mescolando a fuoco basso lasciate cuocere il fondo di cottura per altri 5 minuti.
Unite la farina e il burro, quindi versate il composto nella pentola insieme al cipollotto.
Mescolate finché il composto non bolle e diventa denso.
Versate sul pesce e servite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 cipolla grande sminuzzata
- 500g di merluzzo affumicato
- 1 1/2 tazza di latte
- 1/2 cucchiaino di pepe nero macinato
- 1 cucchiaino di senape in polvere
- 20g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 1 cipollotto sminuzzato

Ricette simili

- Firman Haddle
- Bisque Di Gamberi
- Merluzzo Gustoso
- Sogliola All'arancia
- Aragosta Imperatore

Merluzzo Con Cipolle Alla Tedesca

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavare, asciugare i filetti, metterli in 1 terrina e cospargerli con il succo di limone e poco sale.
Tritare finemente la cipolla e la parte bianca dei porri e farli rosolare leggermente in 1 casseruola con l'olio.
Unire i filetti, versarvi sopra il vino e lasciarli cuocere per 15 minuti a fuoco medio, quindi cospargere con il prezzemolo tritato e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di merluzzo
- 2 cipolle medie
- 2 porri
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco
- poco di sale

Ricette simili

- Merluzzo Al Pomodoro
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Merluzzo Al Curry (3)
- Cubetti Di Merluzzo
- Merluzzo Ai Capperi

Merluzzo Con Olive Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Inserisci nel boccale il pangrattato, l'aglio e il prezzemolo: 10 secondi a velocità 6 e metti da parte. Infarina e sala il merluzzo ben asciutto e disponilo verticalmente nel cestello intervallandolo con strati del trito messo da parte. Unisci le olive e un po' di olio. Versa nel boccale il vino bianco, l'acqua, l'olio rimasto e il sale. Posiziona il cestello e cuoci: 30 minuti a temperatura 100 velocità 4. A cottura ultimata sistema il pesce nel piatto da portata e coprilo con il suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di merluzzo scongelato (a temperatura ambiente)
- 30g di farina
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- 20g di pangrattato
- olive nere
- 10 cl di vino bianco
- 150g di acqua
- 40g di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Alla Siciliana (2)
- Filetti Di Merluzzo Ai Capperi
- Branzino Ripieno (2)

Merluzzo Con Peperonata

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Per preparare la peperonata, sbollentate i pomodori, pelateli, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliatene la polpa a pezzetti.
Tagliate i peperoni rossi a pezzi e la cipolla a fettine.
Mettete il tutto in padella con l'olio e il sale; cuocete a fuoco dolce con la pentola coperta. A cottura ultimata, passate 1/4 della peperonata e riunitela al resto.
Salate i filetti di merluzzo, disponeteli sul fondo di una pirofila leggermente unta e coprite con la peperonata.
Mettete in forno preriscaldato a 200 gradi per 20-25 minuti circa.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 500g di peperoni rossi
- 120g di cipolle
- 150g di pomodori maturi
- 50g di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Persico Alla Fonduta Di Peperoni Rossi
- Merluzzo In Umido (2)
- Merluzzo In Insalata
- Baccalà Alla Napoletana
- Pesce Persico

Merluzzo Con Piselli

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavate il merluzzo e cuocetelo a vapore dopo averlo leggermente salato in superficie.
Sgusciate i piselli, mondate lo scalogno (o cipolla), tritatelo finemente e fatelo dorare, con un paio di cucchiai d'olio.
Unite quindi un rametto di timo e una foglia di alloro, spruzzate con il vino e lasciate evaporare a fiamma vivace, aggiungete i pomodori pelati e i piselli sgusciati. Dopo aver salato e pepato, cuocete per una ventina di minuti a fuoco moderato e recipiente coperto, facendo restringere la salsa a fuoco più vivace e senza coperchio, a fine cottura.
Mondate e lavate il prezzemolo, tritatelo, togliete la salsa ai piselli dal fuoco, adagiatevi i filetti di merluzzo, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di merluzzo
- 1000g di piselli freschi
- 150g di scalogno (o cipolla)
- 400g di pomodori pelati
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di timo
- prezzemolo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Caciucco
- Merluzzo Alla Provenzale
- Merluzzo In Umido
- Zuppa Di Trote Al Màsino
- Seppie Con Piselli Con Il Bimby

Merluzzo E Carciofi

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Nettate i carciofi tagliati a spicchi e metteteli in acqua e limone. In una casseruola mettete i carciofi, il trito di aglio, mentuccia e prezzemolo.
Salate e pepate.
Unite un bicchiere di olio d'oliva extra-vergine e 2 bicchieri di acqua tutto a freddo.
Accendete il fuoco e fate cuocere coperto per 15 minuti.
Aggiungete il merluzzo a grossi pezzi e ricoprite per altri 15 minuti. Passato il tempo, se il fondo di cottura è ancora troppo liquido terminate la cottura a fuoco vivissimo.
Servite subito.

Ingredienti per 6 persone

- 600g di merluzzo
- 4 carciofi
- aglio
- prezzemolo
- mentuccia
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- acqua
- sale

Ricette simili

- Stoccafisso Con Patate
- Fragolini Ai Carciofi
- Aliciotti Con Carciofi
- Baccalà In Fricassea Di Carciofi E Olive Nere
- Storione Con Carciofi

Merluzzo E Mandorle

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Mondare e lavare carota, sedano e cipolla e tagliare tutto a dadini.
Pulire i funghi e affettarli finemente. In 1 padella far rosolare il trito con un po' d'olio per 5 minuti, poi unire i funghi e mescolare.
Aggiungere la passata di pomodoro, salare, pepare e mescolare di nuovo. Far rosolare il pesce, passato nella farina, per 2 minuti con olio e unirlo alla padella affinché si insaporisca.
Servire il merluzzo con le mandorle tostate.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di merluzzo
- 300g di funghi champignon
- 5 cucchiai di passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 1 carota
- 40g di mandorle tostate
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Rombo A Vapore Con Verdure
- Baccalà Alla Genovese
- Anguille Alla Bretone
- Spezzatino Di Merluzzo Con Olive E Capperi
- Nasello Al Forno

Merluzzo Farcito

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Rosolare per 3 minuti 2 cucchiai di scalogno tritato e 2 cucchiai di peperone tritato in 30 g di burro. Unirvi 1 pomodoro pelato e privato dei semi e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Salare, pepare e con questo composto farcire il pesce pulito e eviscerato. Porre il pesce farcito in una teglia da forno imburrata, porvi accanto 1 cipolla tritata e 1 peperone verde affettato, bagnare con 1 bicchierino di vino secco e 1 cucchiaio di succo di limone.
Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiai di scalogno tritato
- 2 cucchiai di peperone tritato
- 30g di burro
- 1 pomodoro pelato privato dei semi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- merluzzo
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde affettato
- 1 bicchierino di vino secco
- 1 cucchiaio di succo di limone

Ricette simili

- Pesce Farcito
- Cefalo Farcito
- Dentice Farcito
- Pescado Relleno
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde

Merluzzo Fresco Al Vapore

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

In una casseruola portare a ebollizione 200 cl d'acqua e appoggiarvi l'apposita griglia forata per la cottura a vapore dopo avervi sistemato i merluzzi ben nettati e salati all'interno.
Coprire il tutto con l'apposita bacinella capovolta con impugnatura a ventosa.
Cuocere 20 minuti.
Servire con un filo di olio dietetico, ciuffi di prezzemolo e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 merluzzi freschi di 300g ognuno
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva dietetico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Triglie Al Pomodoro
- Coda Di Rospo Al Vapore
- Baccalà Con Cipolle (2)
- Pagellini Al Cartoccio
- Cefaletti Ai Ferri

Merluzzo Gustoso

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Fate lessare in acqua bollente le patate per 30 minuti circa, quindi sgocciolatele, pelatele e tagliatele a fettine sottili.
Sfaldate il merluzzo e tritate finemente il prezzemolo e l'aglio. In una pirofila da forno unta disponete degli strati di patate affettate e di merluzzo alternandoli e condendo ogni strato con un poco di trito, sale, pepe appena macinato e fiocchetti di burro.
Passate tutto in forno per 20 minuti circa. Nel frattempo preparate la besciamella: in un pentolino sciogliete 30 g di burro, unite la farina, un pizzico di sale; diluite tutto con il latte e portate a ebollizione senza mai smettere di girare.
Versate la salsa besciamella sopra il merluzzo e rimettete in forno per altri 15 minuti circa o finchè si sarà formata sulla superficie della preparazione una crosticina dorata.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di merluzzo ammollato
- 500g di patate
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 80g di burro (o margarina)
- 30g di farina
- 1 dito di latte
- sale
- pepe appena macinato

Ricette simili

- Baccalà Con Patate Al Forno
- Torta Di Scampi
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Firman Haddle
- Merluzzo Con Burro E Farina

Merluzzo In Insalata

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Scongelate il pesce a temperatura ambiente e cuocetelo a vapore.
Fate rassodare le uova, cuocendole in acqua fredda e calcolando 10 minuti dall'ebollizione.
Tagliate il sedano a rondelle sottili, i pomodori a spicchietti, l'insalata spezzettatela.
Tagliate le uova sode a spicchi, spezzettate i filetti di merluzzo e spruzzateli di limone.
Mescolate tutti gli ingredienti e condite con una vinaigrette fatta con 2 cucchiai di olio, uno di aceto e sale q.b.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di merluzzo surgelati
- 2 uova
- 1 cuore di sedano
- 2 pomodori maturi sodi
- 1 cespo di insalata riccia
- per la vinaigrette:
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Alla Trevisana
- Filetti Di Merluzzo Al Curry
- Merluzzo Con Peperonata
- Merluzzo Al Pomodoro
- Insalata Al Salmone E Perline

Merluzzo In Salsa D'acciuga

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Salate e pepate i tranci di merluzzo. In una larga padella fate riscaldare l'olio e una noce di burro; rosolatevi i tranci di merluzzo mettendoli nel condimento, appoggiati dal lato della pelle. Dopo circa 6 minuti girateli e terminate di cuocerli in altri 5 minuti. Appena pronti toglieteli e teneteli in caldo; mettete nel loro fondo di cottura ancora una noce di burro, l'aglio, i ramoscelli di dragoncello spezzettati e il vino.

Fate prendere il bollore, aggiungete i filetti d'acciughe risciacquati dal sale e, schiacciandoli con la forchetta, stemperateli nell'intingolo che completerete con la panna.

Lasciate addensare leggermente poi filtrate la salsina e, ben calda, legatela con un pezzettino di burro fresco Servite i tranci di pesce su un velo di salsa accompagnandoli con patate lesse, o altre verdure di stagione cotte a vapore.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di merluzzo (tranci da 150g ognuno)
- 150g di panna
- 4 filetti d'acciughe sotto sale
- 3 ramoscelli di dragoncello
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di vino bianco secco
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone All'aneto Al Microonde
- Filetti Di Merluzzo Alla Panna
- Filetti Di Merluzzo Gratinati
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Sgombri Al Forno Con Le Olive

Merluzzo In Umido

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Lavare e tritare gli aromi.
Mettere sul fuoco un tegame con poco olio, unire gli aromi, fare rosolare ed aggiungere il pesce, precedentemente scongelato. Far rosolare, salare ed unire il vino bianco, facendolo evaporare.
Coprire il tegame e far cuocere.
Servire molto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di merluzzo
- 400g di pomodori pelati
- prezzemolo
- sedano
- carota
- cipolla
- alloro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Varianti

- Merluzzo In Umido (2)

Ricette simili

- Merluzzo Con Piselli
- Caciucco
- Zuppetta Di Seppioline
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Stufato Di Pesce Della Galizia

Merluzzo In Umido (2)

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Sciogliere il burro e rosolarvi le cipolle a fettine sottili.
Unire i pomodori, salare e pepare e proseguire la cottura.
Friggere i filetti di merluzzo infarinati in abbondante olio, farli dorare, privarli dell'unto in eccesso, quindi unirli al sugo.
Irrorare con il brodo e cuocere per altri 10 minuti a fuoco dolcissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di merluzzo
- 400g di cipolle
- 50g di burro
- 100g di pomodori pelati
- 1 mestolo di brodo
- farina
- abbondante di olio d'oliva
- pepe
- sale

Varianti

- Merluzzo In Umido

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Sugo
- Merluzzo Al Pomodoro E Cipolle
- Filetti Di Merluzzo Al Curry
- Merluzzo Con Peperonata
- Merluzzo Al Pomodoro

Minestra Di Pesce

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Rosolare la pancetta tagliata a dadini in una casseruola con il burro e la cipolla tritata, unire le patate sbucciate e tagliate a cubetti e far insaporire per 10 minuti.
Aggiungere il merluzzo lessato e tagliato a pezzettini, il brodo, il sale, il pepe e cuocere per circa 20 minuti.
Cospargere di prezzemolo tritato e servire con crostini di pane.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di merluzzo
- 100 cl di brodo di pesce
- 1 fetta di pancetta
- 2 patate
- 1 cipolla
- prezzemolo
- burro
- pane
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetti Di Merluzzo Alla Trevisana
- Tortino Cremoso Di Merluzzo
- Involtini Di Capesante E Coste
- Merluzzo Al Curry (3)

Missoltitt In Gratella

Secondo di pesce a base di agoni

Ricetta

Preparare la brace e disporvi sopra la griglia. Appena si sia arroventata adagiarvi i pesci. Nel giro di pochi minuti rigirarli e privarli delle squame e della pelle che a questo punto viene via facilmente. Appena cotti toglierli dal fuoco e sistemarli nei piatti irrorandoli con gocce d'aceto ed olio.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di agoni essiccati
- olio d'oliva extra-vergine poco fruttato
- aceto di vino rosso

Ricette simili

- Branzino Al Sale Alla Friulana
- Agoni In Carpione Alla Lombarda
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Agoni In Carpione
- Brodeto Di Anguilla

Misto Di Conchiglie

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite accuratamente cozze, capesante, telline, vongole e tartufi di mare.
Lavate il prezzemolo e le foglie di sedano, asciugatele bene e tritatele grossolanamente.
Tagliate le cipolle a fettine sottili.
Lavate il limone e tagliate anche questo a fettine. In una pentola versate un bicchiere scarso di vino, aggiungete il trito di odori, le cipolle, un po' di buccia grattugiata di limone e, infine, tutte le conchiglie.
Coprite e cuocete fino a quando i gusci sono tutti dischiusi.
Pepate generosamente, ma salate solo dopo aver assaggiato, perché le conchiglie sono già abbastanza saporite.
Servite. Vini di accompagnamento: Friuli Grave “Spumante” DOC, Ischia Biancolella DOC, Vermentino Di Gallura DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di cozze
- 12 di capesante
- 12 di telline
- 12 di vongole
- 12 di tartufi di mare
- 2 cipolle
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- sedano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Sauté Di Frutti Di Mare
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Conchiglie Di Pesce
- Sopa De Peoci E Peverasse
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare

Misto Mare

Secondo di pesce a base di pesci azzurri

Ricetta

Pulite i pesci, privateli della testa, della coda e delle interiora. Lavateli, asciugateli, passateli nella farina.
Scaldate abbondante olio e fatevi friggere la salvia, poi aggiungete i pesci, prima quelli più piccoli e poi i più grossi. Scolateli su carta assorbente, poi passateli in un piatto da portata, circondateli con spicchi di limone e foglioline di salvia fresca.
Salate e pepate. Non salate prima perché il pesce non friggerebbe bene.
Potrete fare questo fritto togliendo anche la spina dorsale e poi infarinarli come cotolette.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesci azzurri misti
- farina bianca
- abbondante di olio d'oliva
- alcuni spicchi di limone
- salvia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Al Cartoccio
- Trote Alle Mandorle Con Salvia
- Filetti Di Pesce San Pietro Alla Milanese
- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda
- Trotelle Agli Aromi

Mitili Ripieni

Secondo di pesce a base di mitili

Ricetta

Lavate con cura le valve dei mitili, raschiandole bene. Poi, con un coltellino, aprite i frutti di mare, ma senza dividere le due valve.
Tritate aglio e prezzemolo, unite al composto il pangrattato e l'uovo, salate, pepate e unite due cucchiai d'olio.
Riempite con questo composto le valve dei mitili che contengono ancora il frutto di mare e poi richiudetele.
Ponete i mitili così riempiti in un grande cartoccio, chiudete e cuocete nel forno ben caldo per 25 minuti.
Servite molto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di mitili
- 1 uovo
- prezzemolo
- sale
- pepe
- aglio
- 30g di pangrattato
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Sogliole Delicate
- Cozze Al Gratin
- Totani Ripieni Ai Funghi
- Seppie Ripiene Al Forno
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby

Moleche Fritte

Secondo di pesce a base di moleche

Ricetta

Far scaldare l'olio in una padella, ma senza arroventarlo; infarinare le moleche una ad una e friggerle 3-4 minuti per parte. Scolarle e metterle man mano su un foglio di carta assorbente. Salarle al momento in cui vanno in tavola. Servirle calde. Possono essere anche fritte dorate; in tal caso devono essere passate nell'uovo dopo essere state infarinate.

Ingredienti per 4 persone

- 20 di moleche
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Frittata Di Moleche
- Tasca Di Pesce E Lardo
- Sarde Alla Livornese Con Polenta
- Filetto Di Persico In Crosta Di Patate
- Calamaretti Al Radicchio

Molluschi Al Varoma Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Inserisci l'acqua nel boccale e portala all'ebollizione per 10 minuti a temperatura 100 velocità 1. Disponi il pesce nel Varoma con abbondante pepe e posizionalo sul coperchio: 20 minuti a temperatura Varoma velocità 1. A cottura ultimata servi i molluschi con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di cozze e vongole
- 100 cl di acqua
- 1 limone
- abbondante di pepe

Ricette simili

- Spigola All'acqua Pazza
- Insalata Di Mare (2)
- Misto Di Conchiglie
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Zuppa Di Cozze E Vongole

Morbidelle Di Pesce

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Passare il pesce al tritacarne e quindi al setaccio, raccogliere la purea di pesce in una terrina, unire gli albumi e mescolare con un cucchiaio di legno, mantenendo la terrina su di un recipiente contenente ghiaccio.
Aggiungere, poco a poco, la panna e condire con sale e pepe.
Mettere il composto in un cornetto di carta oleata o in una tasca di tela con bocchetta a foro liscio e farlo scendere su di un piatto, precedentemente imburrato, sotto forma di palline.
Lessare le morbidelle in acqua bollente e scolarle dopo pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesce
- 2 albumi d'uovo
- 1 noce di burro
- 20 cl di panna liquida
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Salmone In Crosta (3)
- Ukha
- Spezzatino Di Salmone
- Filetti Di Merluzzo Mornay
- Involtini Di Capesante E Coste

Mormora Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di mormora

Ricetta

Preparare la mormora per la cottura. Lavarla e asciugarla con 1 canovaccio.
Ammorbidire i funghi in acqua tiepida per circa 1 ora, poi scolarli, lavarli e sminuzzarli.
Mettere il pesce sopra 1 foglio di carta d'alluminio, irrorarlo con il succo di limone e l'olio e insaporirlo con poco sale e pepe.
Distribuire sulla superficie del pesce anche i funghi e il rosmarino e chiudere bene i bordi della stagnola.
Sistemare il cartoccio in 1 pirofila e passare in forno già caldo a 220 gradi per 35 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 mormora da 1000 g
- 1 limone
- olio d'oliva
- 20g di funghi secchi
- rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- poco di sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Branzino Alla Meridionale
- Sarago Aromatico
- Branzino Profumato
- Calamari Alla Diavola
- Cernia Farcita Al Forno

Mormora Al Sale

Secondo di pesce a base di mormora

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 mormora
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Al Sale
- Mormora Al Cartoccio
- Dentice Al Sale
- Pesce Spada Al Pepe Verde
- Branzino Al Forno In Salsa

Moscardini Ai Funghi

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Rosolare un trito di aglio, rosmarino e salvia con 4 cucchiai di olio.
Unire i funghi champignon e i moscardini e far insaporire.
Aggiungere la conserva di pomodoro, sale, pepe e coprire a filo di brodo.
Cuocere per 45 minuti, aggiungendo brodo se necessario.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini puliti
- 250g di funghi champignon puliti affettati
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro
- aglio
- rosmarino
- salvia
- brodo
- sale
- pepe
- 4 cucchiai di olio d'oliva

Varianti

- Moscardini Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Insalata Ai Moscardini
- Moscardini All'agro
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Polpo Alla Galiziana
- Fragolini Con Olive

Moscardini Ai Funghi (2)

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Rosolare il trito di aglio, rosmarino, basilico e salvia con l'olio, unire i funghi affettati e i moscardini. Far insaporire, unire la conserva di pomodoro, sale e pepe.
Coprire a filo di brodo e cuocere per 45 minuti, unendo, se occorre, altro brodo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini puliti
- aglio
- rosmarino
- basilico
- salvia
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 250g di funghi champignon
- 2 cucchiai di conserva di pomodoro
- sale
- pepe
- brodo

Varianti

- Moscardini Ai Funghi

Ricette simili

- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Moscardini Saporiti
- Moscardini All'agro
- Insalata Ai Moscardini
- Moscardini Del Pescatore

Moscardini Al Prezzemolo

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite accuratamente i moscardini, lavateli e fateli lessare per 15 minuti con l'aceto in acqua salata in ebollizione.
Spegnete il fuoco e lasciateli raffreddare nel loro liquido di cottura. Sgocciolateli e tagliate a pezzettini i tentacoli e a rotelline la sacca del corpo.
Mondate, lavate e tritate finemente il prezzemolo insieme a mezzo spicchio d'aglio. In una scodella emulsionate l'olio e il succo di un limone.
Salate, pepate e unitevi il prezzemolo e l'aglio tritati.
Mescolate e versate l'intingolo sui moscardini.
Mescolate per ben amalgamare gli ingredienti e mettete il tutto in un luogo fresco a raffreddare (non in frigorifero) per circa 1 ora.
Guarnite il piatto con spicchi di limone e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 750g di moscardini
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 spicchio di aglio
- 3 limoni
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Insalata Ai Moscardini
- Moscardini All'agro
- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini E Patate
- Moscardini Alla Ligure

Moscardini All'agro

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Mettere in 1 padella un po' d'olio con la cipolla e l'aglio sbucciati e tritati. Far rosolare per 2 minuti, poi buttarvi i moscardini lavati e farli insaporire a fiamma viva, in modo che emettano la loro acqua. Quindi spruzzarli con l'aceto e farlo evaporare.
Tritare il prezzemolo lavato, i capperi e i filetti d'acciughe.
Unire il trito ai molluschi, pepare, salare e cuocere 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di moscardini già puliti
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 3 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi sott'aceto
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Moscardini
- Moscardini Ai Funghi
- Insalata Di Polipo (2)
- Dentice Alla Veneta
- Scaloppe Di Storione Alle Acciughe

Moscardini Alla Ligure

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini, togliendo il 'becco' e gli occhi. Lavateli rapidamente, tagliateli a pezzetti, ma se sono piccoli lasciateli interi. Lessateli per 10-15 minuti in acqua leggermente salata alla quale avete aggiunto una cipolla intera e tre cucchiai d'aceto forte. Sgocciolateli e teneteli da parte. A parte rosolate in una casseruola quattro cucchiai d'olio, due cipolle di grandezza media tagliate a fettine sottili, uno spicchio d'aglio, un po' di salvia e una foglia d'alloro. Quando le verdure hanno preso colore versate l'aceto, eliminate l'aglio, mescolate e cuocete a fuoco basso e a bollore appena accennato per circa 10 minuti.
Regolate il sale, aggiungete poco pepe.
Sistemate i moscardini a strati in un vaso o in un recipiente di vetro, copriteli con il liquido di cottura intiepidito.
Chiudete il contenitore e tenete in luogo fresco. I moscardini così preparati si conservano molto a lungo.
Vini di accompagnamento: Cinque Terre DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di moscardini
- 100 cl di aceto di vino bianco
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio
- salvia
- 1 foglia di alloro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- poco di pepe

Ricette simili

- Moscardini E Patate
- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini Del Corsaro
- Aringhe Marinate
- Moscardini All'agro

Moscardini Alla Napoletana

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini eliminando il 'becco' e gli occhi. Cuoceteli immergendoli in poca acqua salata a bollore per circa 10 minuti o più secondo la grandezza. Sgocciolateli, tagliateli a pezzetti e conditeli con l'olio mescolato con abbondante prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati, succo di limone, sale e pepe. **Lasciate** insaporire per un'ora al fresco prima di servirli. Vini di accompagnamento: Piave Chardonnay DOC, Bolgheri Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di moscardini
- abbondante di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- succo di limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Moscardini E Patate
- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini In Umido (2)
- Moscardini Al Prezzemolo
- Moscardini E Verdure Al Salto

Moscardini Alla Spezzina

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini, metteteli in una casseruola, copriteli con acqua salata e lasciateli cuocere per circa 50 minuti dall'inizio dell'ebollizione. Quindi scolateli tenendo da parte 2 mestoli del liquido di cottura e affettate sottilmente la cipolla. In una casseruola fate rosolare la cipolla con l'olio facendo attenzione che non prenda troppo colore, poi irroratela con il vino e unite i moscardini lessati.
Lasciate insaporire il tutto, aggiustate di sale e pepe, insaporite il tutto con il basilico tritato e completate con il brodo di cottura del pesce messo da parte.
Portate ad ebollizione e servite con fette di pane grigliato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di moscardini
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla grande
- 1 cucchiaio di basilico tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Moscardini Del Pescatore
- Moscardini In Umido
- Moscardini Del Corsaro
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Bisque Di Gamberi

Moscardini Alle Olive

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini, lavateli più volte e lessateli in acqua salata. Scolateli. In una insalatiera battete il succo dei limoni filtrati con un pizzico di sale e lo spicchio d'aglio tritato finemente dopo avergli tolto il germoglio.
Versate tutto sui moscardini, mescolate e guarnite con le olive nere snocciolate.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini
- 100g di olive nere
- 2 limoni
- 1 spicchio di aglio
- sale

Ricette simili

- Insalata Ai Moscardini
- Acciughe Alle Olive
- Moscardini Al Prezzemolo
- Aguglia Alla Sicula
- Cozze Al Vapore Con Salsa Di Pomodoro

Moscardini Con Patate

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulire i moscardini levando la vescica dell'inchiostro e gli occhi. Sciacquarli bene e buttarli in acqua bollente salata con le patate sbucciate e tagliate a tocchetti.
Aggiungere il tappo di sughero per renderli rosati. A cottura ultimata mettere moscardini e patate nel piatto di portata, condire con olio, succo di limone e sale, spolverizzare con il prezzemolo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini
- 300g di patate
- olio d'oliva
- limone
- sale
- prezzemolo
- 1 tappo di sughero

Varianti

- Moscardini Con Patate (2)

Ricette simili

- Moscardini E Patate (2)
- Insalata Di Polipo
- Moscardini E Patate
- Moscardini E Verdure Al Salto
- Moscardini Alla Napoletana

Moscardini Con Patate (2)

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Lessare le patate con la buccia.
Mondare i moscardini eliminando l'osso interno, il becco, gli occhi e la vescichetta. Lavarli in acqua corrente.
Lessare i moscardini in acqua salata, con 2 cucchiai di aceto di vino, il succo del limone e l'alloro. Cuocerli per circa 15 minuti e scolarli quando saranno teneri. Tenerli in caldo.
Pelare le patate lesse, affettarle e porle sul piatto da portata, ricoprirle con i moscardini e guarnire con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di moscardini
- 500g di patate
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1/2 di limone
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Moscardini Con Patate

Ricette simili

- Moscardini E Patate
- Moscardini Alla Ligure
- Moscardini Del Corsaro
- Moscardini E Verdure Al Salto
- Moscardini Del Pescatore

Moscardini Del Corsaro

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Sbucciate la cipolla e lo spicchio d'aglio, lavateli e tritateli finemente.
Pulite i moscardini togliendo la pellicina interna ed esterna e le interiora, poi lavateli accuratamente. In un tegame fate scaldare l'olio con il trito d'aglio e cipolla, unitevi il peperoncino e fateli appassire senza lasciarli colorire.
Aggiungete il curry, la foglia di alloro, lo zafferano sciolto in poca acqua e i moscardini ben asciugati; fate rosolare per 2-3 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Bagnate con il vino bianco, fatelo evaporare a fuoco vivace mescolando spesso e insaporite con sale e pepe. I moscardini dovranno cuocere 10-15 minuti o fino a che saranno teneri. Toglieteli quindi dal fuoco, eliminate la foglia di alloro e cospargete con il prezzemolo precedentemente lavato e tritato; mescolato bene e servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 pizzico di zafferano
- 1 pizzico di curry
- 1 foglia di alloro
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Moscardini In Umido
- Pagelli Arrosto
- Cozze Alla Marinara (3)
- Pepata Di Cozze
- Impepata Di Cozze (2)

Moscardini Del Pescatore

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulire i moscardini.
Mondare la cipolla, l'aglio, tritarli e farli rosolare in poco olio.
Sciogliere la salsa di pomodoro in una tazza di brodo. Quando il tritato sarà imbiondito, versare la salsa e i moscardini, lasciar cuocere. Quando il sugo sarà pronto aggiungere il vino, far evaporare, pepare, salare e cospargere di prezzemolo tritato.

Ingredienti per 6 persone

- 700g di moscardini
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 di cipolla
- prezzemolo tritato
- poca di salsa di pomodoro
- poco di brodo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini E Patate
- Moscardini Alla Spezzina
- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Moscardini All'agro

Moscardini E Patate

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Lessare le patate con la buccia.
Mondare i moscardini eliminando l'osso interno, il becco, gli occhi e la vescichetta. Lavarli in acqua corrente.
Lessare i moscardini in acqua salata, con 2 cucchiai di aceto di vino, il succo del limone e l'alloro. Cuocerli per circa 15 minuti e scolarli quando saranno teneri. Tenerli in caldo.
Pelare le patate lesse, affettarle e porle sul piatto da portata, ricoprirle con i moscardini e guarnire con il prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di moscardini
- 500g di patate
- 2 cucchiai di aceto di vino bianco
- 1/2 di limone
- 2 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Moscardini E Patate (2)

Ricette simili

- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini Alla Ligure
- Moscardini Del Corsaro
- Moscardini E Verdure Al Salto
- Moscardini Del Pescatore

Moscardini E Patate (2)

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulire i moscardini levando la vescica dell'inchiostro e gli occhi. Sciacquarli bene e buttarli in acqua bollente salata con le patate sbucciate e tagliate a tocchetti.
Aggiungere il tappo di sughero per renderli rosati. A cottura ultimata mettere moscardini e patate nel piatto di portata, condire con olio, succo di limone e sale, spolverizzare con il prezzemolo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini
- 300g di patate
- olio d'oliva
- limone
- sale
- prezzemolo
- 1 tappo di sughero

Varianti

- Moscardini E Patate

Ricette simili

- Moscardini Con Patate
- Insalata Di Polipo
- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini E Verdure Al Salto
- Moscardini Alla Napoletana

Moscardini E Verdure Al Salto

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Lessate al dente le cimette di cavolfiore e, separatamente, anche le patate, mettendole a cuocere in acqua inizialmente fredda. Intanto pulite i moscardini privandoli di becco e occhi, quindi eviscerateli.
Pelate le patate, tagliatele a dadini e fatele rosolare in padella in 3 cucchiaiate d'olio caldo, insieme con le cimette di cavolfiore e 1 spicchio d'aglio. Contemporaneamente fate cuocere i moscardini, saltandoli in una larga padella con 2 spicchi d'aglio e 3 cucchiaiate di olio caldo. Quando sia le verdure sia i molluschi saranno quasi pronti, riunite tutto in un tegame, tenete sul fuoco per 2 minuti e insaporite con pochissimo sale, pepe e il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di moscardini piccoli
- 200g di cimette di cavolfiore
- 200g di patate
- 3 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Moscardini In Umido
- Moscardini Con Patate (2)
- Moscardini E Patate
- Moscardini Del Pescatore
- Sogliole Al Cavolfiore

Moscardini In Umido

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite anzitutto i moscardini: tagliate con le forbici la parte carnosa che collega la testa al corpo.
Svuotate accuratamente le sacche, usando le dita (se necessario, potete rivoltarle verso l'esterno).
Tagliate sotto i tentacoli la parte della testa con gli occhi e scartatela.
Sciacquate bene sotto l'acqua corrente sia i tentacoli sia le sacche, spellate queste ultime e tagliatele a listerelle. Se i ciuffi sono grossi, divideteli in gruppi di 2 o 3 tentacoli, altrimenti lasciateli interi.
Scaldate l'olio in una padella a fuoco moderato e fatevi soffriggere per un minuto lo spicchio d'aglio tritato e il prezzemolo.
Versate i moscardini nella padella e lasciateli cuocere per 5 minuti, a fuoco vivace, mescolando spesso per non farli attaccare. Trascorso questo tempo, bagnate con il vino caldo, salate leggermente e cuocete per altri 10 minuti, finché il liquido sarà del tutto evaporato.
Scottate i pomodori per circa 5 secondi in acqua bollente, scolateli, spellateli, tagliateli ìn 4 ed eliminate i semi.
Tritate grossolanamente la polpa e aggiungetela ai moscardini.
Abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 20-30 minuti (a seconda delle dimensioni dei moscardini). Poco prima di spegnere, regolate eventualmente di sale e insaporite con pepe nero macinato al momento.
Servite i moscardini accompagnandoli con le cialde di grano duro (vedi ricetta). CONSIGLIO: questo piatto assumerà un sapore davvero speciale se al posto del normale vino bianco secco utilizzerete un vino dolce di tipo 'passito' (come il Vin Santo, la Malvasia, il Recioto di Gambellara, il Verduzzo friulano). IL VINO GIUSTO: l'accostamento più felice è con un bianco, fresco, dal sapore pulito e asciutto, come per esempio il Cinque Terre ligure, da gustare a una temperatura di 8-10 gradi; se non riusciste a trovarlo, potrete optare per un Vermentino ligure o sardo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di moscardini piuttosto piccoli
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 10 cl di vino bianco secco
- 300g di pomodori maturi
- sale
- pepe
- cialde di grano duro per accompagnare

Varianti

- Moscardini In Umido (2)

Ricette simili

- Guazzetto Del Pescatore
- Moscardini Del Corsaro
- Stoccafisso In Potacchio
- Zuppa Di Pesce
- Polipo Con I Fagioli

Moscardini In Umido (2)

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite i moscardini, lavateli con cura, sgocciolateli. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio con uno spicchio d'aglio e mezzo peperoncino, aggiungete i moscardini e lasciateli insaporire. Quando sono diventati dorati, toglieteli.
Mettete nel tegame i pomodori e cuocete per 20 minuti a fuoco basso.
Salate, pepate e continuate la cottura per altri 10 minuti. Prima di togliere il recipiente dal fuoco rimettetevi i moscardini e cospargete di prezzemolo tritato.
Servite. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Pinot Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Lizzano Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di moscardini
- 3 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1/2 di peperoncino piccante
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Moscardini In Umido

Ricette simili

- Moscardini Del Corsaro
- Scorfano In Umido
- Polipo Al Pomodoro (2)
- Seppioline Ripiene Alla Sorrentina
- Polipo In Insalata

Moscardini Saporiti

Secondo di pesce a base di moscardini

Ricetta

Pulite e lavate i moscardini. Metteteli in una casseruola con l'olio, l'aglio, un ramoscello di rosmarino, un pomodoro pelato e privato dei semi. Chiudeteli ermeticamente in pentola e fateli cuocere a fuoco moderato per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di moscardini
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- rosmarino
- 1 pomodoro

Ricette simili

- Moscardini Ai Funghi (2)
- Moscardini Ai Funghi
- Moscardini Del Pescatore
- Moscardini Alla Napoletana
- Moscardini In Umido (2)

Mouclade

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavare con cura le cozze. In una grande casseruola mettere 20 g di aglio pestato, sale, pepe e portare a ebollizione.
Unire le cozze e coprire.
Levare le cozze quando sono aperte e tenerle in caldo.
Continuare a cuocere il fondo di cottura aggiungendo il curry, il burro impastato con la farina, latte e panna. Far addensare mescolando sempre e versare la salsa nei gusci con le cozze.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 5 cl di panna liquida
- 50g di burro
- 2 scalogni
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di curry
- 1 cucchiaio di farina
- 2 bicchieri di vino bianco
- 10 cl di latte
- pepe
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Cozze (4)
- Scampi Alla Salsa Di Curry
- Cozze Esotiche
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Cozze Allo Zafferano (2)

Mousse Di Sgombri

Secondo di pesce a base di sgombri

Ricetta

Frullare brevemente gli sgombri, il tonno e il succo di limone, poi unire il formaggio e la pasta d'acciughe.
Frullare ancora fino ad ottenere una crema. Insaporirla con un pizzico di sale e servirla fresca con dei crackers, come antipasto.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di sgombri sott'olio
- 50g di tonno sott'olio
- 1/2 di limone (succo)
- 120g di formaggio cremoso
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- sale
- crackers

Ricette simili

- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Pesce Finto
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana
- Sgombri Alle Acciughe
- Salame Di Tonno

Mpepatella Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Raschiate e lavate le cozze, mettetele in una padella larga, a fuoco vivo, con abbondante pepe appena macinato, e copritele.
Lasciate che si aprano, scuotendo spesso la padella e aggiungendo, verso fine cottura, il prezzemolo. quando le cozze saranno tutte aperte, servitele col guscio e il loro brodo e, a tavola, se lo gradite, spremetevi sopra un po' di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di cozze
- pepe
- abbondante di prezzemolo tritato
- succo di limone (facoltativo)

Ricette simili

- Mpepatella Di Vongole
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Granceola All'olio E Limone
- Alici Ammollicate (2)
- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze

Mpepatella Di Vongole

Secondo di pesce a base di vongole

Ricetta

Raschiate e lavate le vongole, mettetele in una padella larga, a fuoco vivo, con abbondante pepe appena macinato, e copritele.
Lasciate che si aprano, scuotendo spesso la padella e aggiungendo, verso fine cottura, il prezzemolo. Quando le cozze saranno tutte aperte, servitele col guscio e il loro brodo e, a tavola, se lo gradite, spremetevi sopra un po' di succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 12 di vongole
- pepe
- abbondante di prezzemolo tritato
- succo di limone (facoltativo)

Ricette simili

- Mpepatella Di Cozze
- Granceola All'olio E Limone
- Alici Ammollicate (2)
- Gamberetti In Insalata
- Scampi Alla Salsa Di Curry

Mtuza Wa Samaki

Secondo di pesce a base di pesce bianco

Ricetta

Preriscaldate il forno a 350 gradi.
Mettete il pesce in una teglia; in una padella rosolate le cipolle nell'olio caldo. Distribuitele sopra il pesce.
Passate gli ingredienti restanti in un frullatore e poi aggiungete anche questi al pesce.
Cuocete la teglia coperta nel forno per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce bianco senza spine
- 3 cipolle tritate
- 2 peperoncini
- 3 spicchi di aglio
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 tazza di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaio di cardamomo
- 1/2 cucchiaio di cumino
- 1/2 cucchiaio di sale

Ricette simili

- Pesce Al Curry
- Brodetto Senegalliese
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Aragosta Alla Messicana

Naselli Agli Aromi

Secondo di pesce a base di nasellini

Ricetta

Mondare i naselli, metterli in una padella e bagnarli con il succo di limone filtrato e con un bicchiere di acqua calda con il dado sciolto dentro. Cospargerli con il prezzemolo e l'aglio tritati, aggiungere il timo e l'alloro e cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.
Girare quindi i pesci e cuocerli per altri 10 minuti.
Salare, eliminare l'alloro e servire i pesci sfilettati con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 8 nasellini
- 1 limone
- 1 dado
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di timo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- sale

Varianti

- Naselli Agli Aromi (2)

Ricette simili

- Nasello Agli Aromi
- Carpa Alla Sbarra
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Pesce Spada Agli Aromi

Naselli Agli Aromi (2)

Secondo di pesce a base di nasellini

Ricetta

Scongelare i naselli, metterli in una padella e bagnarli con il succo di limone filtrato e con un bicchiere di acqua calda con il dado sciolto dentro. Cospargerli con il prezzemolo e l'aglio tritati, aggiungere il timo e l'alloro e cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti.
Girare quindi i pesci e cuocerli per altri 10 minuti.
Salare, eliminare l'alloro e servire i pesci sfilettati con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di nasellini findus
- 1 limone
- 1 dado
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di timo
- 1 foglia di alloro
- sale

Varianti

- Naselli Agli Aromi

Ricette simili

- Nasello Agli Aromi
- Nasellini Al Forno
- Carpa Alla Sbarra
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Bignè Di Merluzzo

Naselli Ai Capperi

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Far scongelare i naselli, pulirli e lavarli; tritare il prezzemolo con l'aglio e i capperi.
Distribuire la metà del trito nel ventre dei naselli, adagiarli in una teglia unta di olio, cospargerli con il rimanente trito, salarli, bagnarli con il vino e l'aceto, cuocerli per circa 10 minuti e servirli decorati con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 naselli surgelati findus
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di capperi
- 1 limone
- 1 mazzetto di prezzemolo
- vino bianco
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Naselli Ai Capperi (2)

Ricette simili

- Naselli Al Prezzemolo
- Filetti Di Merluzzo Ai Capperi
- Naselli Al Basilico
- Gamberoni Ai Capperi
- Nasello Al Cartoccio

Naselli Ai Capperi (2)

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Pulire e lavare i naselli.
Tritare finemente i capperi con il prezzemolo e l'aglio e distribuire metà trito dentro i pesci. Disporli in una teglia unta, ricoprirli con il trito rimasto, salarli, bagnarli con 1/2 bicchiere di vino e qualche cucchiaio di aceto di vino, irrorare con un filo d'olio e coprire bene la teglia con un foglio d'alluminio.
Cuocere a fuoco vivo per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 naselli da 200 g
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di capperi
- 1 limone
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- alcuni cucchiai di aceto di vino bianco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Naselli Ai Capperi

Ricette simili

- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Gamberoni Ai Capperi
- Nasello Al Cartoccio
- Moscardini All'agro

Naselli Al Basilico

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Far scongelare i naselli, pulirli, diliscarli, lavarli e asciugarli. Passarli nell'uovo sbattuto con il sale e 30 g.di burro fuso e nel pangrattato. Friggerli nel restante burro, cospargerli con abbondante basilico tritato, spruzzarli con il succo di limone e servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 naselli findus
- 1 uovo
- 80g di burro
- pangrattato
- 1 limone
- basilico
- sale

Ricette simili

- Naselli Al Prezzemolo
- Naselli Ai Capperi
- Nasello Al Gratin
- Naselli Farciti Di Gamberetti
- Bignè Di Merluzzo

Naselli Al Prezzemolo

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Far scongelare i naselli, pulirli, diliscarli, lavarli e asciugarli. Passarli nell'uovo sbattuto con il sale e 30 g.di burro fuso e nel pangrattato. Friggerli nel restante burro, cospargerli con abbondante prezzemolo tritato, spruzzarli con il succo di limone e servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 naselli findus
- 1 uovo
- 80g di burro
- pangrattato
- 1 limone
- abbondante di prezzemolo
- sale

Ricette simili

- Naselli Al Basilico
- Naselli Ai Capperi
- Naselli Farciti Di Gamberetti
- Bignè Di Merluzzo
- Nasello Al Gratin

Naselli Alle Noci

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Cuocere la cipolla tritata in 50 g di burro e farvi dorare il pesce infarinato.
Bagnare con il vino e con poco brodo caldo.
Unire pepe, sale, alloro, sedano e prezzemolo e funghi ammollati tritati.
Cuocere coperto per 10 minuti.
Unire al fondo di cottura le noci a pezzi e passare il tutto al mixer. Porre il pesce in una teglia, coprire con la salsa, burro fuso, e grana.
Cuocere in forno caldo a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di nasello
- 70g di noci
- 70g di burro
- 15g di funghi porcini secchi
- 40g di formaggio grana grattugiato
- farina
- cipolla
- sedano
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Alla Provenzale
- Nasello Al Piatto
- Nasello Al Vino Bianco
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Polpette Di Pesce

Naselli Farciti Di Gamberetti

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

I gamberetti devono essere già cotti e sgusciati.
Scaldate il forno a 170 gradi.
Lavate i naselli e asciugateli.
Allargate l'apertura fino alla coda, tagliate la lisca ed eliminatela.
Irrorate i pesci con il succo di limone, salateli e pepateli interiormente ed esteriormente.
Mondate gli champignon, lavateli rapidamente, asciugateli e tagliateli a fettine sottili.
Fate sciogliere 25 g di burro in una padella, aggiungete gli champignon, salate, pepate e fate cuocere per due o tre minuti.
Unite i gamberetti e il prezzemolo tritato e continuate la cottura per altri due o tre minuti.
Unite i gamberetti e il prezzemolo e continuate la cottura per altri due o tre minuti.
Togliete la padella dal fuoco, farcite i pesci con la preparazione e legateli.
Tagliate il burro rimanente a dadini e distribuitene metà in una pirofila che contenga i naselli ben stretti; disponete i naselli nella pirofila e cospargeteli con il burro rimanente.
Infornate e lasciate cuocere da venti a trenta minuti.
Servite caldo. Vino consigliato: Greco di Tufo.

Ingredienti per 6 persone

- pepe
- sale
- 6 cucchiai di prezzemolo
- 1 limone (succo)
- 100g di burro
- 250g di funghi champignon
- 250g di gamberetti
- 6 naselli

Ricette simili

- Nasello Al Cartoccio
- Pesce Spada Ai Funghi
- Nasello Alla Crema
- Palombo Alla Buongustaia
- Salmone Ai Funghi (2)

Nasellini Al Forno

Secondo di pesce a base di nasellini

Ricetta

Salate i pesci internamente e disponeteli in un tegame di terracotta nel quale avrete versato dell'olio di oliva.
Spruzzate leggermente i pesci di aceto, salateli un poco e distribuitevi sopra le olive dopo averle snocciolate.
Cuocete i nasellini in forno moderato per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di nasellini findus
- 800g di olive verdi in salamoia
- 100g di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Ricette simili

- Orate Et Laborate
- Coregone Con Salsa
- Naselli Agli Aromi (2)
- Pescestocco Alla Messinese
- Carpa Alle Olive

Nasellini Cotti Al Vapore

Secondo di pesce a base di nasellini

Ricetta

Lavate i pesci sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con carta assorbente da cucina, dopodichè praticate sui fianchi una serie di tagli paralleli fra loro. Salateli dentro e fuori, farciteli con alcune foglioline di coriandolo e di menta, quindi sistemateli nell'apposito cestello per la cottura a vapore.
Pelate il peperone, privatelo dei semi e delle membrane bianche interne e riducetelo a striscioline sottili.
Pulite i funghi e tagliateli a listerelle insieme ai germogli di bambù.
Scottate il pomodoro, sbucciatelo e riducetelo a dadini, infine distribuite tutti gli ortaggi preparati sui pesci.
Sbucciate lo zenzero, pulite il peperoncino e tritateli entrambi, quindi distribuite anche il trito sui pesci.
Condite con la salsa di soia e l'olio, inserite il cestello nella pentola con l'acqua, coprite con un coperchio e fate cuocere a vapore per 15-20 minuti. Se necessario, a fine cottura regolate di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 4 nasellini puliti di circa 400g ciascuno
- sale
- 2 cucchiai di foglie di coriandolo e menta peperita
- 200g di peperoni
- 150g di funghi coltivati
- 60g di germogli di bambù
- 1 pomodoro
- 30g di zenzero fresco
- 1 peperoncino rosso
- 2 cucchiai di salsa di soia scura
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Con Ananas
- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero
- Sardine In Bellavista
- Shanghai Crabs
- Makizushi

Nasellini Fritti

Secondo di pesce a base di nasellini

Ricetta

Pulire i pesci eliminando la lisca centrale e la testa poi lavarli e asciugarli. Introdurre 1/2 filetto d'acciughe in ogni nasellino e richiudere con uno stecchino. Passarli prima nella farina, poi nelle uova sbattute e friggerli in olio fumante. Scolarli con una schiumarola quando saranno dorati e croccanti, salarli e servirli caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di nasellini freschi
- 100g di acciughe dissalate e diliscate
- olio d'oliva
- farina
- 2 uova
- sale

Ricette simili

- Baccalà Alla Vicentina (3)
- Sarde De Zia Ilaria
- Teglia Di Pesce
- Calamari Alla Romana
- Calamari Ripieni (9)

Nasello Agli Agrumi

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Pelate a vivo tre spicchi di pompelmo e tre di arancia, poi spremete il succo di quel che resta degli agrumi.
Cuocete il nasello, con 50 g di acqua e due cucchiaiate di succo di pompelmo e arancia, per circa 8 minuti, coperto e a fuoco basso. Trascorso questo tempo, togliete il nasello dal liquido di cottura e tenetelo al caldo, mentre riducete il fondo.
Servite il nasello tagliato in tre pezzi, accompagnato dagli spicchi di agrumi, condito con una cucchiaiata della salsina, ridotta ed emulsionata con l'olio, sale e pepe.
Decorate, a piacere, con zeste d'arancia e cerfoglio fresco.

Ingredienti per 1 persona

- 100g di filetto di nasello
- 1/2 di pompelmo rosa
- 1/2 di arancia
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Piovra Al Lime E Pompelmo
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa
- Carpaccio Di Salmone Agli Agrumi
- Insalata Di Trota All'arancia

Nasello Agli Aromi

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Scongelare le porzioni di nasello. Metterle in padella, bagnare con il succo di limone filtrato e con 1 bicchiere di acqua calda in cui è stato sciolto il dado.
Cospargere con il prezzemolo e l'aglio tritati, unire il timo e l'alloro e cuocere a fuoco basso, coperto, per circa 15 minuti.
Girare il pesce e cuocere ancora per 10 minuti. circa.
Salare, eliminare l'alloro e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di nasello in porzioni
- 1 limone
- 1 dado
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di timo in polvere
- 1 foglia di alloro
- sale

Ricette simili

- Naselli Agli Aromi
- Naselli Agli Aromi (2)
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Carpa Alla Sbarra
- Nasello Al Vino Bianco

Nasello Ai Funghi

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Togliete al nasello la pelle e le lische più grosse e infarinatelo.
Pulite con cura i funghi e tagliate solo quelli più grossi. In una larga casseruola soffriggete nel burro per un paio di minuti il cipollotto tritato, unite i tranci di nasello e fateli dorare a fiamma vivace da entrambi i lati.
Spruzzate con il vino bianco e quando è evaporato unite i funghi e il prezzemolo tritato.
Fate insaporire per qualche minuto sempre a fiamma vivace.
Abbassate la fiamma e proseguite la cottura per una ventina di minuti mescolando ogni tanto e girando il pesce una o due volte.
Salate, pepate e completate con la maggiorana tritata.
Potrete sostituire i finferli con la stessa quantità di champignon con l'aggiunta, per insaporire, di qualche fungo secco ammorbidito in acqua tiepida e spezzettato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di nasello in tranci
- 300g di funghi finferli
- 1 cipollotto
- 2 cucchiai di farina
- 30g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- prezzemolo
- maggiorana
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Allo Zafferano
- Salmone Al Sale Con Champignon
- Nasello Alla Provenzale
- Nasello Al Piatto
- Naselli Alle Noci

Nasello Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Raschiate e lavate le cozze, fatele aprire a fuoco vivo, togliete i molluschi. In un tegame lasciate appassire nell'olio aglio e cipolla, unite i funghi affettati e rosolate mescolando; aggiungete i molluschi, le olive a rondelle, i pomodori a dadini, sale, pepe; cuocete 5 minuti, cospargete col prezzemolo.
Mettete in forno a 180 gradi per 10 minuti un recipiente con i naselli, poco vino, sale e pepe.
Distribuite un po' di salsa su un foglio di carta da forno, sopra mettete i pesci e altra salsa.
Chiudete i cartocci, cuocete a 190 gradi per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 naselli
- 150g di funghi champignon
- 4 pomodori
- 400g di cozze
- 12 di olive nere
- 1/2 di cipolla tritata
- prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- poco di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Nasello Al Cartoccio (2)

Ricette simili

- Calamari Ripieni (10)
- Pescado Borracho
- Seppie Alle Olive Nere
- Sogliole In Umido
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Nasello Al Cartoccio (2)

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Adagiare ciascun nasello eviscerato e squamato sopra un foglio di carta di alluminio. Cospargerlo di poco sale, aglio e prezzemolo tritato; unirvi 4 vongole, 2 cozze e 3 grani di pepe.
Richiudere il foglio di alluminio e porre ciascun nasello sulla placca da forno.
Cuocere a 220 gradi in forno già caldo per 20 minuti.
Servire ciascun nasello col suo brodetto di molluschi e un filo d'olio crudo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 naselli da 300 g
- 16 di vongole veraci
- 8 cozze
- aglio
- prezzemolo tritato
- 1 filo di olio d'oliva extra-vergine
- poco di sale marino integrale
- 3 grani di pepe bianco

Varianti

- Nasello Al Cartoccio

Ricette simili

- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Zuppetta Di Pesce
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Nasello Al Gratin
- Alici Alla Silvana

Nasello Al Forno

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Sfilettare il nasello.
Preparare una salsa di pomodoro con cipolla, basilico, sale, pepe, un pizzico di zucchero e farla cuocere.
Tagliare a rondelle i cipollotti e sbollentarli.
Tagliare il sedano a julienne e friggerlo.
Condire il nasello con il rosmarino ed il lardo ed infornarlo per 10 minuti.
Servire con la salsa ed i cipollotti saltati con l'olio ed il sedano.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di nasello
- 6 cipollotti
- 1/2 di sedano rapa
- 200g di passata di pomodoro
- 2 fettine di lardo di maiale
- basilico
- aglio
- sale
- pepe
- olio d'oliva extra-vergine
- farina di grano duro
- rosmarino
- zucchero
- 1 cipolla
- 1 sedano

Ricette simili

- Cannocchie In Manto Di Basilico E Millefoglie Di Sedano Rapa E Biete
- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Pesce Gatto In Umido
- Nasello Al Pomodoro
- Stoccafisso Con Purea Di Sedano Rapa

Nasello Al Gratin

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Far marinare per 2 ore i filetti di nasello in una marinata di olio, poco sale e scalogno sottile. Toglierli ripulendoli dallo scalogno e impregnarli di pangrattato. Cuocerli delicatamente alla griglia (o sotto il grill del forno) e condirli con una salsina calda preparata su fuoco basso sciogliendo le acciughe nell'olio con l'aceto e la farina.

Ingredienti per 4 persone

- 2 naselli sfilettati da 600 g
- 4 scalogni
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 acciughe
- pangrattato
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 1 cucchiaino di farina
- sale marino integrale

Ricette simili

- Sardelle Al Profumo D'alloro
- Nasello Al Cartoccio (2)
- Stocco In Agrodolce
- Alici Alla Silvana
- Aliciotti Con Carciofi

Nasello Al Latte

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Fate rosolare velocemente il nasello nel burro da entrambi i lati; salate, pepate, coprite di latte, aggiungete un po' di salvia e di rosmarino e portate a cottura a fuoco basso fino a quasi completo assorbimento del latte. Di tanto in tanto smuovete le trance di nasello, ma fatelo con attenzione per non romperlo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 trance di nasello surgelato
- 50g di burro
- latte
- sale
- pepe
- rosmarino
- salvia

Ricette simili

- Nasello In Salsa Germana
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Nasello Al Rosmarino
- Nasello Con Patate
- Nasello Con Champignon E Pancetta

Nasello Al Limone

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Fate fondere il burro, aggiungete i filetti di nasello infarinati, salate e cuoceteli 3 minuti per parte. In una ciotola lavorate il tuorlo con il succo del limone passato al colino, la panna, sale e pepe.
Mettete i filetti sul piatto da portata e nel loro tegame di cottura versate il composto al limone mescolando; fate addensare a fiamma dolce e versate sui filetti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di nasello
- 50g di burro
- 1 uovo
- 1 limone
- farina
- 3 cucchiai di panna
- sale
- pepe

Varianti

- Nasello Al Limone (2)

Ricette simili

- Waterzooi
- Nasello Alla Provola
- Nasello Alla Provola (2)
- Nasello Al Pomodoro (2)
- Nasello In Corona

Nasello Al Limone (2)

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

In un'ampia padella scaldare l'olio, adagiarvi i filetti e cospargerli con un trito d'aglio, cipolla, scorza di 1/2 limone, prezzemolo; salare e pepare.
Cuocere adagio facendo dorare entrambi i lati; spruzzare col vino e far restringere della metà.
Togliere i filetti; addensare la salsa con altri 2 cucchiai di vino, un po' di farina e il succo del limone.
Versare la salsa bollente sul pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di nasello (800g totali)
- 1 limone
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di vino bianco secco
- prezzemolo
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe bianco

Varianti

- Nasello Al Limone

Ricette simili

- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Nasello Alla Provenzale
- Stoccafisso In Potacchio
- Insalata Di Nasello
- Filetti Di Nasello Alle Olive

Nasello Al Piatto

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lavate e pulite il nasello e tagliatelo a filetti.
Tritate una cipollina finemente e spargetela in una pirofila imburrata.
Pulite e tagliate a fettine i funghi e poneteli nella pirofila assieme alla cipolla.
Disponete nel recipiente i filetti di pesce, salate e cospargete di pangrattato mescolato con un poco di parmigiano grattugiato.
Versate il vino bianco, in modo che il nasello rimanga sommerso per metà, il burro fuso, e ponete in forno a 180 gradi per un quarto d'ora circa, fino a che il piatto risulti ben gratinato. A questo punto, togliete dal forno e cospargete con il prezzemolo lavato e tritato, cospargete con del pepe e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di nasello
- 150g di funghi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 di cipolla
- 2 cucchiai di pangrattato
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Naselli Alle Noci
- Nasello Alla Provenzale
- Nasello Ai Funghi
- Filetti Di Sogliola Boscaioli
- Nasello Al Limone (2)

Nasello Al Pistacchio

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lessate per una decina di minuti i filetti di nasello in una pentola con acqua salata bollente, la cipolla, l'alloro, il vino bianco ed il pepe in grani. Scolateli e teneteli al caldo.
Preparate la besciamella: sciogliete 30 g di burro in un pentolino, unite la farina e diluite con un po' di latte.
Cuocete su fuoco dolce, fino ad ottenere una besciamella piuttosto fluida.
Scottate i pistacchi, frullateli ed uniteli alla besciamella, mescolando bene fino ad ottenere un composto omogeneo.
Disponete i filetti di nasello su un piatto da forno, copriteli con la salsa di pistacchi e passateli in forno a 190 gradi per pochi minuti. Serviteli subito ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di fiori di nasello (confezioni da 300 g)
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cipolla piccola
- 2 foglie di alloro
- 100g di pistacchi
- 50g di burro
- 20g di farina bianca
- latte
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Nasello Al Vino Bianco
- Calamari Alla Rucola
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Naselli Alle Noci

Nasello Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Fate bollire dell'acqua in una pentola.
Sbollentate i pomodori dieci secondi, poi passateli sotto l'acqua fredda e pelateli. Tagliateli in quattro.
Lavate e asciugate il peperone; tagliatelo in due, toglietegli le parti bianche e i semi, tagliatelo a listarelle fini.
Togliete i fili alla costa di sedano, grattate la carota e pelate la cipolla.
Tagliate tutto a fettine.
Mondate e schiacciate l'aglio.
Scaldate l'olio in una casseruola dal fondo spesso.
Aggiungete la cipolla, la carota, il peperone e il sedano.
Fate saltare cinque o sei minuti a fuoco moderato girando con un cucchiaio di legno.
Aggiungete i pomodori, l'aglio, il mazzetto guarnito, sale e pepe.
Lasciate cuocere quindici minuti circa, girando di tanto in tanto. La salsa deve essere densa. Nel frattempo scaldate il forno a 200 gradi.
Salate e pepate leggermente le fette di nasello.
Scaldate il burro in una padella larga.
Rosolate le fette di pesce uno o due minuti da ogni parte, poi sgocciolatele e mettetele da parte.
Ritagliate otto grandi quadrati di foglio di alluminio. Una volta cotta la salsa, togliete il mazzetto guarnito.
Disponete le quattro fette di nasello in mezzo a quattro quadrati di alluminio.
Ricoprite di salsa e coprite con gli altri quattro quadrati di alluminio.
Sigillate i cartocci. Vino consigliato: Piave Verduzzo.

Ingredienti per 4 persone

- pepe
- sale
- 1 mazzetto guarnito
- 2 spicchi di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla grande
- 50g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 peperone verde
- 500g di pomodoro
- 4 fetta di nasello (fette da 200 g)

Varianti

- Nasello Al Pomodoro (2)

Ricette simili

- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Pesce Con Verdure (2)
- Pesce Con Verdure
- Torly
- Torly (2)

Nasello Al Pomodoro (2)

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lavare e asciugare i filetti di pesce. Passarli prima nell'uovo sbattuto con il sale poi nella farina. Friggerli in abbondante olio bollente, levarli quando saranno dorati e tenerli in caldo. Nello stesso olio dorare l'aglio, aggiungere i pomodori e 1 cucchiaio di brandy, salare e pepare.
Cuocere a fuoco medio per 10 minuti. Disporre il pesce in un piatto da portata, coprirlo con il sugo e una spolverata di prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di nasello
- 1 uovo
- 500g di polpa di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di brandy
- farina
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1 spolverata di prezzemolo tritato

Varianti

- Nasello Al Pomodoro

Ricette simili

- Nasello All'origano
- Polpette Di Pesce
- Palombo In Umido
- Cartoccio Alla Marinara
- Nasello Alla Provenzale

Nasello Al Rosmarino

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Tagliare le patate a fette rotonde molto sottili. In una pirofila mettere 1 cucchiaio d'olio e un po' di acqua, distribuirvi le patate e i filetti di nasello. Cospargerli con un trito di rosmarino e aglio, salare, spolverare con il pangrattato, irrorare con olio e infornare a calore medio per 20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di nasello
- 500g di patate
- rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- pangrattato

Ricette simili

- Nasello Con Patate
- Filetti Di Nasello Alla Pescatora
- Nasello Verde
- Insalata Di Nasello
- Sarde Al Forno

Nasello Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Versare nella pesciera il vino con tutti gli odori, i grani di pepe e il sale; portare ad ebollizione.
Unire il nasello e farlo sobbollire per 25 minuti. Trasferirlo su un piatto e tenerlo in caldo.
Filtrare il brodo e farlo restringere molto unendovi l'uvetta precedentemente ammollata e le verdure passate.
Addensare con un pizzico di farina e versare sul pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello da 1200 g
- 100 cl di vino bianco secco aromatico
- cipolla
- carota
- sedano
- prezzemolo
- alloro
- pepe in grani
- aglio
- farina
- 50g di uvetta sultanina
- sale marino integrale

Ricette simili

- Trote Al Vapore
- Aragosta Lessata
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola
- Nasello In Brodetto

Nasello All'andalusa

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Spruzzare di succo di limone 4 fette di nasello, salarle e rosolarle da entrambe le parti in poco olio.
Unire 3 pomodori e 1/2 peperone rosso tritati finemente, incoperchiare e far cuocere a fiamma bassa per 5 minuti.
Preparare una salsa con 120 g.di maionese, 1 bicchiere di panna liquida e 1 cucchiaio di polpa di pomodoro.
Rimescolare bene e unire i pomodori e il peperone cotti.
Amalgamare bene e versare la salsa sopra il pesce.
Servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- succo di limone
- 4 fette di nasello
- sale
- poco di olio d'oliva
- 3 pomodori
- 1/2 di peperone rosso
- 120g di maionese
- 1 bicchiere di panna liquida
- 1 cucchiaio di polpa di pomodoro

Ricette simili

- Granseola Alla Torcello
- Nasello All'origano
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Nasello Al Pomodoro

Nasello All'inglese

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Preparate un court-bouillon che deve essere fortemente aromatizzato, con la cipolla, la carota, il gambo di sedano e l'aceto. Lasciatelo raffreddare e poi lessate il nasello, che può essere intero o anche un grosso trancio in un solo pezzo. Il pesce all'inglese è accompagnato da patatine novelle cotte a vapore; può essere condito con burro fuso mescolato a prezzemolo tritato, oppure con una salsa composta da olio e succo di limone sbattuti con un po' di sale.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di nasello
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- prezzemolo
- patatine novelle
- olio d'oliva
- succo di limone
- sale

Ricette simili

- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Nasello Guarnito
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Nasello Al Vino Bianco
- Astici In Insalata Con Mazzancolle

Nasello All'origano

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Ungere una pirofila con un cucchiaio di olio, disporvi i filetti di pesce, condire con un pizzico di sale, di prezzemolo e di origano.
Coprire gli spazi tra i filetti di pesce con polpa di pomodoro e irrorare con l'olio rimasto.
Mettere in forno già caldo e cuocere a temperatura alta per circa 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di nasello
- 120g di polpa di pomodoro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di origano
- sale

Ricette simili

- Nasello Al Pomodoro (2)
- Filetti Di Nasello Alla Pescatora
- Polpette Di Pesce
- Palombo In Umido
- Merluzzo Alla Siciliana

Nasello Alla Crema

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Ricavati dai naselli i filetti, poneteli in un tegame imburrato, ben allineati. La cottura va effettuata a bagnomaria, ponendo il tegame in un'altra pentola più capace in cui si fa bollire acqua, per un'ora circa. Nel frattempo preparate il brodo per pesce in bianco con le verdure, nel quale farete poi cuocere per almeno 15 minuti ciò che è rimasto dei naselli sfilettati, unitamente alle code.
Colate il brodo e unitelo a una noce di burro fuso e a un cucchiaio di farina per ottenere la salsa vellutata, aggiungendovi pepe o paprica. Alla salsa unirete le code degli scampi o gamberetti, preventivamente bolliti e pestati nel mortaio, il succo del limone e un po' di scorza grattugiata e, con il ricavato, coprite i naselli. Volendo si può aggiungere della panna.
Mettete la teglia per 15 minuti nel forno a gratinare.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di naselli piccoli
- salsa vellutata
- verdure per preparare un brodetto
- pepe (o paprica)
- code di scampi (o gamberetti)
- 1 limone

Ricette simili

- Naselli Farciti Di Gamberetti
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Code Di Scampi Su Crostoni
- Capesante Ai Funghi
- Empanada Con Frutti Di Mare Stufati

Nasello Alla Diplomatica

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Rosolare il burro con l'aglio, adagiarvi i filetti di pesce dorando entrambi i lati, salare e disporli su un piatto. Al fondo di cottura unire il brodo e appena bolle le uova sbattute con il limone e il prezzemolo tritato.
Girare la salsa, aggiustare di sale e pepe, disporvi i filetti di pesce, lasciar insaporire per un minuto e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di nasello
- 50g di burro
- 1 mestolo di brodo
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di succo di limone
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Di Pesce
- Sogliole Guarnite
- Filetti In Fricassea
- Naselli Alle Noci
- Nasello Alla Provenzale

Nasello Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Cuocere in 25 g di burro i funghi tagliati a fettine. Disporre i filetti di pesce in una pirofila unta di burro, salare e pepare.
Cospargere con un trito di cipolla, aglio e prezzemolo, unire i pomodori tritati, i funghi già cotti e il vino bianco. Dall'inizio dell'ebollizione continuare la cottura lentamente per circa 15 minuti e poi servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di nasello
- 1/2 di cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 250g di pomodori pelati
- 200g di funghi coltivati
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 40g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Filetti Di Nasello Alle Olive
- Teglia Di Naselli
- Branzino Ai Funghi

Nasello Alla Provola

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Far scongelare il nasello, tagliarlo a filetti, infarinarli, passarli nell'uovo sbattuto con il sale e friggerli in padella con olio, burro e alloro. Disporli in una pirofila imburrata, ricoprirli con fettine di provola, metterli in forno caldo per circa 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello di 600 g
- 100g di formaggio provola affumicata
- 1 uovo
- burro
- olio d'oliva
- farina
- 1 foglia di alloro
- sale

Varianti

- Nasello Alla Provola (2)

Ricette simili

- Naselli Alle Noci
- Nasello Al Limone
- Nasello Al Pistacchio
- Nasello Al Pomodoro (2)
- Nasello Con Champignon E Pancetta

Nasello Alla Provola (2)

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lavare e asciugare bene i filetti di nasello con carta assorbente da cucina, poi infarinarli, passarli nell'uovo leggermente sbattuto e salato e friggerli in 1 padella con 30 g di burro e 1 cucchiaio d'olio profumati con la foglia di alloro. Rivoltarli delicatamente con 1 paletta. Ultimata la cottura, disporli in 1 pirofila imburrata, ricoprirli con fettine sottilissime di provola e passarli in forno caldo a 200 gradi per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di nasello
- 100g di formaggio provola affumicata
- 30g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- farina
- 1 foglia di alloro
- 1 uovo
- sale

Varianti

- Nasello Alla Provola

Ricette simili

- Naselli Alle Noci
- Polpette Di Pesce
- Nasello Al Pomodoro (2)
- Sogliole Al Sidro
- Sformato Di Sogliola

Nasello Alla Villanella

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Pulite accuratamente il nasello, poi lavatelo e asciugatelo.
Tritate finemente la cipolla, l'aglio e il basilico e trasferiteli in una casseruola ovale, grande a sufficienza per contenere il pesce, con l'olio.
Ponete al fuoco e lasciate appassire dolcemente il trito; poi unite il pesce e fatelo colorire dalle due parti, girandolo con delicatezza.
Regolate di sale e di pepe e bagnate con il vino bianco; appena questo sarà completamente evaporato unite i piselli, ben lavati e sgocciolati, e mezzo bicchiere di acqua in cui avrete diluito il concentrato di pomodoro.
Coprite il recipiente e lasciate cuocere per 15 minuti a fiamma tenue, voltando il pesce ancora un paio di volte e irrorandolo con il brodo di cottura. Trascorso il tempo indicato, disponete il nasello con il suo intingolo sul piatto da portata e servitelo subito, ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello di 1000 g
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 scatola di piselli (scatole da 350 g)
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

Ricette simili

- Nasello In Tegame
- Zuppa Di Pesce Misto All'arancia
- Seppioline Con Piselli
- Polipo Del Marinaio
- Nasello Con Le Taccole

Nasello Alle Cipolle

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Mettere sul fondo di una pirofila l'olio, l'aceto e le cipolle tagliate a fettine sottili. Adagiarvi sopra il nasello, bagnare con un cucchiaio d'acqua, coprire con la pellicola forata e mettere nel forno a micro-onde per 8 minuti a potenza piena. Far riposare 2 minuti in forno prima di salare, pepare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello di 500 g
- 1 cipolla grande
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di acqua
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Allo Zafferano
- Nasello Al Pomodoro
- Lampuki Biz-zalza
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Nasello All'inglese

Nasello Allo Zafferano

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Infarinate bene il nasello.
Sciogliete il burro in una capace padella, unite la cipolla e cuocete 2-3 minuti, mescolando spesso, finché si è ammorbidita. Nel frattempo spuntate la zucchina e tagliatela per il lungo a fette spesse circa 1 centimetro.
Mettete il nasello nella padella e rosolatelo 2 minuti per parte.
Proseguite intanto tagliando le fette di zucchina a striscioline larghe circa 1 centimetro, riunitele a mazzetto e tagliatele poi a dadini.
Unite al nasello i gamberetti e i dadini di zucchina e mescolate.
Stemperate lo zafferano nel vino e versatelo nella padella.
Salate e pepate e cuocete per 6-7 minuti.
Grattugiate nel frattempo la scorza del limone. Non appena il nasello è cotto e il fondo di cottura si è un po' addensato, cospargete con la scorza di limone, mescolate, lasciate insaporire un minuto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di nasello (tranci da 200g l'uno)
- 100g di gamberetti sgusciati
- 2 cucchiai di cipolla tritata
- 1 zucchina grande
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bustina di zafferano
- 1 limone
- 2 cucchiai di farina
- 30g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Salmone Al Sale Con Champignon
- Salmone Al Finocchio
- Nasello Ai Funghi
- Tranci Di Palombo Brasati
- Salmone Con Salsa Verde

Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco

Secondo di pesce a base di naselli

Ricetta

Lessare i filetti di nasello con il vino bianco, l'alloro, un poco di sale e 2 dl circa di acqua. Sgocciolarli, sfaldarli e metterli in insalatiera. Unirvi il peperone a striscioline, il prezzemolo tritato e il cicorino a listarelle.
Unire anche i capperi e le olive, condire con l'olio e un pizzico di sale, mescolare e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di nasello surgelato
- 200g di peperone rosso
- vino bianco
- 8 olive nere snocciolate
- 100g di insalata cicorino
- prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di capperi
- sale

Ricette simili

- Ensalada De Pescado
- Nasello In Tegame
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Cartoccio Alla Marinara
- Pasticcio Di Pesce (2)

Nasello Con Champignon E Pancetta

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Pulite i funghi eliminando la parte terrosa dei gambi. Lavateli e asciugateli delicatamente. Tagliateli a fette, mondate e tritate finemente l'aglio, tritate finemente anche la salvia, tagliate bastoncini la pancetta, lavate e asciugate i porri; tagliateli nella lunghezza e poi a pezzetti.
Mettete l'aglio, la salvia, la pancetta e i porri in una padella, aggiungete quattro cucchiai d'olio e lasciate soffriggere il tutto per cinque minuti a fuoco medio, unite funghi e proseguite la cottura per altri cinque minuti; irrorate il composto con il vino fino a quando il liquido si è ridotto di un terzo e i funghi sono diventati teneri, salate, pepate e spolverizzate con il prezzemolo, tenete in caldo.
Eliminate le eventuali lische rimaste nel pesce e tagliate i filetti in fettine alte un dito, sistematele in un piatto, salatele e pepatele.In una grande padella antiaderente fate scaldare tre cucchiai d'olio e sistematevi la fettine di pesce in un unico strato, con la pelle di lato.
Mettete il coperchio e lasciate cuocere per cinque minuti.
Distribuite i funghi sul fondo di un piatto da portata, aiutandovi con un mestolo forato, disponete le fette di pesce sopra i funghi, irrorate con il sugo tenuto da parte e portate subito in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di nasello
- 300g di funghi champignon
- 60g di pancetta affumicata tagliata in fette da 30 g
- 2 porri
- 4 foglie di salvia
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo
- 7 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Anguille Alla Bretone
- Trotelle Al Cartoccio
- Luccio All'antica
- Teglia Di Nasello E Verdure
- Waterzooi

Nasello Con Funghi Misti

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Scottate le creste di gallo in acqua bollente per tre minuti.
Pulite i funghi e sbucciate gli scalogni.
Asciugate i tranci di pesce tamponandoli con carta assorbente da cucina; ungete una grossa pirofila con una noce di burro.
Ponete il pesce, i funghi, le creste di gallo e gli scalogni nella pirofila e cospargeteli con il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.
Fate scaldare il vino rosso in un pentolino e scioglietevi l'amido, poi unite il timo, sale e pepe.
Versate il tutto nella pirofila, copritela con un foglio d'alluminio e fate cuocere nel forno preriscaldato (200 gradi) per 15-20 minuti. Nel frattempo pelate e tornite le patate, fatele arrostire in un tegame con il resto del burro, infine salatele.
Togliete il pesce dal forno, mettete nella pirofila le patate ancora calde e servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di creste di gallo
- 150g di orecchiette
- 100g di gallinacci
- 8 tranci di nasello (tranci 80 g)
- 60g di burro
- 100g di scalogni
- sale
- pepe
- 50 cl di vino rosso
- 20g di amido di mais
- 4 rametti di timo
- 2 patate

Ricette simili

- Nasello Ai Funghi
- Anguilla Verde
- Nasello In Tegame
- Nasello Allo Zafferano
- Tortino Cremoso Di Merluzzo

Nasello Con Le Taccole

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Stufare le taccole in un intingolo di aglio, olio, pomodorini. In una casseruola ovale far appassire nell'olio un trito di aglio, basilico e cipolla. Unirvi il nasello e farlo dorare leggermente sui due lati.
Sfumare col vino e, una volta evaporato, aggiustare di sale e unire le taccole col loro sughetto.
Coprire e far cuocere per 10 minuti, irrorando il pesce col fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello da 1200 g
- 300g di taccole
- 1 cipolla
- 1 ciuffo di basilico
- 2 spicchi di aglio
- vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- pomodorini freschi
- sale marino

Ricette simili

- Nasello In Brodetto
- Nasello Al Vino Bianco
- Dentice All'acqua Pazza
- Spigola All'acqua Pazza (2)
- Nasello Al Limone (2)

Nasello Con Patate

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lavate, pelate le patate e tagliatele a rondelle sottili.
Ungete una pirofila con un filo d'olio, disponetevi metà patate e sopra a queste adagiate le trance di pesce.
Aggiungete un rametto di timo e uno di rosmarino, un pizzico di sale e uno di pepe bianco, quindi ricopritele con le rimanenti rondelle di patate, irrorate la superficie con olio d'oliva versato a filo.
Cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per mezz'ora.
Servite. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Bianco Dei Colli Maceratesi DOC, Guardiolo Falanghina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di nasello a trance
- 4 patate
- 1 rametto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco

Ricette simili

- Nasello Al Rosmarino
- Bistecche Di Tonno
- Nasello Con Funghi Misti
- Cartoccio Di Nasello Al Pomodoro
- Insalata Di Nasello

Nasello Di Terracina Al Salmoriglio

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Pulire il pesce e lessarlo con aromi, sale, grani di pepe, chiodi di garofano. In un mixer emulsionare insieme: prezzemolo, sale, pepe, succo di limone, 2 cucchiai d'acqua tiepida, olio a filo; alla fine unire l'origano.
Spinare il pesce, adagiarlo in un piatto da portata e condirlo con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello di 800 g
- 50g di prezzemolo
- 1/2 di limone (succo)
- sale
- pepe bianco
- olio d'oliva
- 1 pizzico di origano
- cipolla
- sedano
- prezzemolo
- carota
- pomodoro
- pepe in grani
- 1 chiodo di garofano

Ricette simili

- Nasello In Brodo Di Verdure Speziato
- Nasello Al Vino Bianco
- Nasello In Brodetto
- Nasello All'inglese
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)

Nasello Guarnito

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Mettiamo in una pentola piena d'acqua la patata sbucciata, la carota e il sedano. Quando il brodo è pronto aggiungiamo il nasello e facciamolo lessare. Quando il pesce è cotto, scoliamolo, tritiamolo o frulliamolo seconda le preferenze del bambino. Uniamo ora un cucchiaino di Olio D'oliva Extra-vergine e il prezzemolo tritato. Nel frattempo scottiamo per qualche minuto i pomodori in acqua bollente. Facciamoli a pezzetti dopo aver tolto semi e buccia, condiamoli con un cucchiaino d'olio e serviamo il nasello guarnito con il pomodoro.

Ingredienti per 1 persona

- 70g di nasello
- 1 patata
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 2 pomodori maturi
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di prezzemolo
- alcune gocce di succo di limone

Ricette simili

- Pesce Al Pomodoro
- Pescatrice In Umido
- Pesce Gatto Alla Polesana
- Nasello All'inglese
- Tinche Alla Moda Emiliana

Nasello In Brodetto

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

In una pesciera preparare un brodetto (che dovrà ricoprire il pesce per 2/3) con acqua, grani di pepe, chiodo di garofano, pomodorini privati dei semi, gambi di prezzemolo, aglio, sale. Far bollire per 15 minuti, poi adagiarvi il pesce sulla pancia e dal bollore cuocere per 15 minuti coperto.
Servire con olio crudo e un po' di brodetto di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello da 1200 g
- 7 pomodorini a ciliegina
- prezzemolo
- aglio
- 7 grani di pepe bianco
- 1 chiodo di garofano
- olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale

Ricette simili

- Nasello Con Le Taccole
- Nasello In Brodo Di Verdure Speziato
- Nasello Al Vino Bianco
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Nasello Al Cartoccio (2)

Nasello In Brodo Di Verdure Speziato

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Riempire per metà di acqua una pesciera; unirvi gli ingredienti elencati e portare ad ebollizione. Far bollire al coperto per 30 minuti, quindi unire il pesce pulito ed eviscerato. Far cuocere 15 minuti; servire il pesce con accanto le patate lesse.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello di 1000 g
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 4 patate sbucciate
- 4 pomodorini
- alcuni gambi di prezzemolo
- sale marino
- 10 grani di pepe verde
- 15 di semi di coriandolo
- 1 chiodo di garofano

Ricette simili

- Nasello In Brodetto
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Nasello Al Vino Bianco
- Nasello Con Le Taccole
- Zuppa Del Pescatore

Nasello In Corona

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Tagliate a tranci il pesce pulito, poi salate, pepate ed infarinatelo.
Rosolate i tranci in 100 g di burro spumeggiante.
Adagiate i tranci in una teglia imburrata, irrorate con il burro di cottura e un po' di succo di limone.
Unite un trito di prezzemolo, una presa di sale, spolverizzate con una manciata di parmigiano e distribuite sulla superficie fiocchetti di burro.
Lessate gli asparagi in acqua salata scolandoli al dente. Rosolateli in un tegame con una noce di burro, regolate di sale e pepate. Disponeteli a raggiera sul pesce con le punte verso l'esterno e passate in forno a gratinare.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di nasello
- 1 mazzo di asparagi
- 120g di burro
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 limone
- prezzemolo
- farina
- 1 presa di sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Al Piatto
- Naselli Alle Noci
- Waterzooi
- Capesante In Salsa Mornay
- Nasello Al Limone

Nasello In Salsa Germana

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Disponete il nasello in una pirofila con l'olio, cospargete di fiocchetti di burro, salatelo, pepatelo e fatelo cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti. Per la salsa:mettete in una scodella l'olio, incorporatevi sbattendo con una frusta 1/2 bicchiere d'acqua calda, poi subito 2 limoni, il prezzemolo tritato, l'origano, sale e pepe.
Scaldate questa emulsione a bagnomaria e servitela a parte con il nasello.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello surgelato di 1000 g
- prezzemolo
- origano
- 20g di burro
- 2 limoni
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Al Latte
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Halibut All'aglio
- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Nasello All'origano

Nasello In Salsa Verde

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Ungete una teglia da forno, adagiatevi le trance di nasello, cuocetele per circa 10 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi. Intanto scaldate in un tegame due cucchiai d'olio e rosolatevi la cipolla tritata. Quando comincia ad appassire, salate, pepate, mescolate, togliete dal fuoco e tenetelo in caldo.
Tritate un ciuffo di prezzemolo e una costa di sedano comprese alcune foglie, uniteli alla cipolla e al suo sugo, aggiungete il succo del limone, amalgamate con cura gli ingredienti.
Servite il nasello a tavola accompagnato dalla salsa verde. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Marino DOC, Corvo Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di nasello
- 1 limone
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano con alcune foglie
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello Di Terracina Al Salmoriglio
- Nasello All'inglese
- Polpette Di Pesce
- Nasello Guarnito
- Nasello Al Forno

Nasello In Tegame

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Pulite il pesce, eliminate testa e coda, tagliatelo a trance.
Mondate e tagliate a fettine sottili gli scalogni e la parte bianca del porro; tagliate a pezzetti una costa di sedano ben sfilettata e le carote. In un tegame scaldate due cucchiai d'olio e insaporitevi scalogni, porro, sedano, carote, aglio, i restanti odori e fate appassire a fuoco moderato.
Scottate i pomodori in acqua bollente, sbucciateli, eliminate i semi, tritate la polpa.
Versate nel tegame mezzo bicchiere di vino, lasciatelo evaporare, poi unite un cucchiaino di concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua calda, la polpa di pomodoro tritata, salate e pepate.
Cuocete a fiamma moderata per circa 20 minuti mescolando ogni tanto.
Aggiungete un cucchiaio di capperi, dieci olive nere snocciolate, due cetriolini sott'aceto a rondelle e un cucchiaino di senape.
Proseguite la cottura per altri 5 minuti. In una padella antiaderente scaldate due cucchiai d'olio, rosolatevi le trance di nasello, salatele, pepatele, passatele nel recipiente delle verdure e cuocetele per 10 minuti.
Servite. Vini di accompagnamento: Val D'Adige Pinot Grigio DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Vermentino Di Sardegna DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 nasello da 1000 g
- 200g di pomodori
- 2 carote
- 2 scalogni
- 1 porro
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- timo
- 1 cucchiaino di senape
- 10 olive nere snocciolate
- aglio
- 2 cetriolini sott'aceto
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Alle Olive
- Zuppa Di Pesce Rustica
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Dentice Farcito (2)
- Cartoccio Alla Marinara

Nasello Insaporito Agli Scalogni

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Tagliate a pezzi i filetti di pesce, salate e pepate, irrorate con il succo di due limoni emulsionato con due cucchiai d'olio.
Passate sotto il grill per 8 minuti, ritirate e tenete in caldo. In un tegame fate appassire con una noce di burro gli scalogni tritati finemente, spruzzateli con il vino e cuocete a fuoco moderato per 5 minuti.
Regolate sale e pepe con moderazione.
Servite i filetti di pesce cosparsi con la salsa agli scalogni. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di nasello
- 10 cl di vino bianco secco
- 2 scalogni
- 2 limoni
- burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Nasello Alle Olive
- Nasello Al Limone (2)
- Nasello Alla Provenzale
- Nasello In Tegame
- Filetto Di Rombo Vestito Di Patate

Nasello Verde

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Disponete i filetti in una teglia, irrorateli con l'olio versato a filo, salate e cuocete in forno a 200 gradi per circa 10 minuti. In un tegamino insaporite 4 cucchiai di pangrattato con un po' d'olio, diluite con l'aceto, aggiungete i cetriolini tritati finemente, mescolate.
Distribuite il composto sui filetti di pesce.
Scaldate in forno ancora un attimo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di nasello
- 5 cetriolini sott'aceto
- 2 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- 4 cucchiai di pangrattato

Ricette simili

- Sogliole Al Limone
- Aragosta 'sans Souci'
- Nasello In Tegame
- Insalata Di Nasello
- Granchio In Insalata

Nastrini Di Sogliola Con Spinaci, Carote E Pecorino

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Sfilettare la sogliola, tagliarla a striscioline e rosolarla.
Scaldare gli spinaci puliti a bagnomaria.
Adagiare sul piatto gli spinaci, la sogliola, le carote a julienne e infine il pecorino a scaglie.

Ingredienti per 4 persone

- 1 sogliola
- 1 carota
- 100g di spinaci
- 100g di formaggio pecorino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Sogliole Agli Spinaci
- Seppie Ripiene Al Forno
- Tortiera Di Cozze E Patate
- Sogliole Gustose
- Conchiglie St. Jacques Gratinate

Novellame Crudo All'olio D'oliva

Secondo di pesce a base di novellame

Ricetta

Si lava e si fa scolare con cura il novellame fresco, lo si condisce con Olio D'oliva Extra-vergine abbondante e limone. A piacere sale e pepe. Pochi minuti di attesa sono sufficienti per servire il piatto in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- novellame (o bianchetti o altri pesci)
- olio d'oliva extra-vergine
- limoni
- sale fino
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce
- Brodetto Di Pesce Abruzzese
- Frittura Di Lago
- Triglie Alla Vernaccia
- Pagellini Al Cartoccio

Odresci Od Hobotnice Na Opatijski Nacin

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Lavate e pulite il polipo. Cuocetelo in acqua salata bollente finché non si ammorbidisce. Tiratelo fuori dall'acqua e privatelo della pelle finché è tiepido dopodichè tritatelo finemente.
Mettete a mollo la mollica del pane nel latte freddo. In 40 g di olio bollente fate rosolare la cipolla, aggiungete l'aglio e il prezzemolo e continuare la cottura.
Strizzate il pane e aggiungetelo al polipo tritato.
Aggiungete del pepe, sale, noce moscata, il soffritto, le uova e il sale.
Impastate bene e ricavate otto polpette, infarinatele quindi passatele nell'uovo sbattuto e friggerle in olio bollente fino a doratura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di 1000 g
- 150g di mollica di pane
- 1/2 di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 120g di latte
- 100g di olio d'oliva
- 2 uova
- 1 tazzina di farina
- prezzemolo
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpette Di Polipo All'opatia
- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Polipo Del Marinaio
- Polipo Al Vino Rosso

Olivette Di Pesce Spada

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Spellate il pesce spada, quindi tritatelo finemente e trasferitelo in una terrina.
Fate rinvenire la mollica di pane nel latte, poi strizzatela e unitela al pesce.
Tritate finemente il basilico, l'aglio e i filetti di acciughe e aggiungeteli agli altri ingredienti insieme con l'emmenthal grattugiato e le uova; insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e impastate il tutto con un cucchiaio di legno, rimestando fino ad ottenere un perfetto amalgama.
Ricavate dal composto delle pallottole delle dimensioni di un'albicocca, fate scaldare l'olio nella padella di ferro dei fritti e mettetevi a colorire le crocchette di pesce, rivoltandole delicatamente con una paletta; man mano che sono pronte, ponetele su un foglio di carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccedenza e tenetele in caldo.
Sistemate in fine le "olivette di pesce spada" sul piatto da portata, decoratele con fettine dentellate di limone, e servitele caldissime.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesce spada
- 50g di mollica di pane
- 1 bicchiere di latte
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 8 filetti d'acciughe
- 50g di formaggio emmenthal
- 2 uova
- sale
- pepe
- farina
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 limone

Ricette simili

- Involtini Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada In Salsa
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese
- Involtini Di Pesce Spada

Ombrina Ai Funghi

Secondo di pesce a base di ombrina

Ricetta

In una pirofila imburrata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine. Sistematevi sopra l'ombrina, salatela anche internamente, bagnatela col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.
Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ombrina di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo di aglio
- prezzemolo
- 100g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

Ricette simili

- Cefalo Ai Funghi
- Branzino Ai Funghi
- Pagello Ai Funghi
- Orata Ai Funghi
- Nasello Alla Provenzale

Ombrina Al Forno

Secondo di pesce a base di ombrina

Ricetta

Squamate e sventrate l'ombrina, quindi lavatela accuratamente sotto l'acqua. Spruzzatela con il succo di limone esternamente ed internamente e salatela.
Tagliate la pancetta a striscioline; lavate un peperone, dimezzatelo, liberatelo` dai semi e tagliatelo a listarelle.
Steccate il dorso con le striscioline di pancetta e di peperone.
Ungete una pirofila con 20 g di burro, adagiatevi il pesce e irroratelo con il restante burro fuso.
Pulite la cipolla, tagliatela a fettine e mettetela intorno al pesce, insieme con l'altro peperone, tagliato pure a striscioline.
Lavate, spellate, tagliuzzate i pomodori e disponete anche questi intorno al pesce.
Mettete la pirofila in forno già caldo, per circa 20 minuti, a fiamma bassa.
Bagnate ogni tanto il pesce con il fondo di cottura.
Amalgamate la panna con la senape piccante e il formaggio grattugiato, mescolate bene e versate questo miscuglio sul pesce, levandolo un attimo dal forno. Rimettetelo quindi in forno per altri 10 minuti alla stessa temperatura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 ombrina di 1000 g
- succo di limone
- sale
- 50g di pancetta
- 2 peperoni
- 50g di burro
- 1 cipolla grande
- 4 pomodori
- 25 cl di panna
- 1 cucchiaino di senape piccante
- 2 cucchiai di formaggio grattugiato

Ricette simili

- Ombrina Ai Funghi
- Ombrina Al Limone
- Storione Arrosto Alla Giuliana
- Ombrina Gratinata
- Trota Alla Panna Acida

Ombrina Al Limone

Secondo di pesce a base di ombrina

Ricetta

Pulite l'ombrina, poi lavatela, asciugatela spennellatela di olio e passatela nel pangrattato.
Sbucciate al vivo i limoni e tagliateli a fettine sottili.
Formate uno strato di fettine di limone sul fondo di una pirofila ovale, precedentemente unta di burro, adagiatevi sopra il pesce e cospargetelo con una presa di sale e un pizzico di pepe.
Introducete la pirofila in forno caldo, a 200 gradi, e fate cuocere per circa 35-40 minuti. A metà cottura innaffiate il pesce con il brandy e voltatelo.
Tritate finemente la maggiorana e il cerfoglio e spargete il tutto sull'ombrina, pochi minuti prima di toglierla dal forno. Trascorso il tempo stabilito, disponete il pesce sul piatto da portata, irroratelo con il fondo di cottura e servitelo subito.

Ingredienti per 6 persone

- 1 ombrina di 1000 g
- olio d'oliva
- pangrattato
- 2 limoni
- 30g di burro
- 1 presa di sale
- 1 pizzico di pepe
- 1/2 bicchiere di brandy
- alcune foglie di maggiorana
- alcune foglie di cerfoglio

Ricette simili

- Ombrina Gratinata
- Ombrina Ai Funghi
- Ombrina Al Forno
- Scampi Grigliati
- Orata Alle Olive

Ombrina Gratinata

Secondo di pesce a base di ombrina

Ricetta

Pulite il pesce, lavatelo e lasciatelo marinare per un'ora in una emulsione di olio, brandy, succo di limone filtrato, senape, sale e pepe di caienna.
Sgocciolate il pesce e disponetelo in una pirofila, conditelo con un giro di olio e passatelo in forno a calore moderato per circa 40 minuti. Intanto preparate la besciamella tenendola un po' liquida; amalgamatevi (senza toglierla dal fuoco) il prosciutto tagliato a dadini, le acciughe e un po' di prezzemolo finemente tritati, il tuorlo d¹uovo rassodato e sbriciolato.
Distribuite la salsa sul pesce spolverate con il pangrattato, poi rimettete in forno a gratinare.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di ombrina
- 2 filetti d'acciughe sotto sale
- 50g di prosciutto cotto
- 1 limone
- prezzemolo
- 1 uovo
- 2 cucchiai di pangrattato
- besciamella
- 1 cucchiaio di senape
- 1 bicchierino di brandy
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe di caienna

Ricette simili

- Cozze Ripiene (3)
- Acciughe Al Forno
- Sgombri Al Forno Con Le Olive
- Ombrina Al Limone
- Sformato Di Merluzzo

Omelette Ai Frutti Di Mare

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Nettate con cura i frutti di mare, strofinandone le conchiglie qualora le voleste servire assieme ai molluschi.
Fate rosolare lo spicchio d'aglio tritato in una casseruola assieme a 2-3 cucchiai d'olio, unite il peperoncino e i pomodori privati di pelle e semi e spezzettati e lasciate insaporire tutt'assieme per 3-4 minuti a calore moderato.
Aggiungete i frutti di mare, coprite il recipiente con un coperchio e lasciate cuocere per 15 minuti a calore moderatamente vivace. Intanto, sbattete le uova in una terrina con il formaggio, il sale necessario e una macinatina di pepe.
Cuocete il composto ottenuto in due volte, usando una padella di 15-16 cm di diametro unta con un cucchiaio d'olio, in modo da ottenere due omelette uguali. Farcitele con i frutti di mare e il loro fondo di cottura, cospargetele con il prezzemolo tritato e servitele subito, aperte o piegate.

Ingredienti per 1 persona

- 2 uova
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 300g di cozze e vongole
- 100g di pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 pezzettino di peperoncino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada In Cartoccio
- Tortiera Di Cozze E Patate
- Zuppa Di Cozze E Vongole
- Orata Al Tegame
- Nasello Al Cartoccio (2)

Operakallarens Stromming

Secondo di pesce a base di aringhe

Ricetta

Pulite le aringhe e lasciatele scolare bene dall'acqua.
Mescolate la panna con l'uovo e versate il composto sopra le aringhe.
Lasciate riposare il tutto per 2 ore.
Fate dorare la margarina in una padella anti aderente.
Infarinate i pesci nella farina di segale e lasciatele andare per 4-5 minuti finché saranno dorate. Servitele calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di aringhe pulite
- 1 cucchiaino di sale
- 25 cl di panna da cucina
- 1 uovo
- farina di segale
- 2 cucchiai di margarina fusa

Ricette simili

- Aringhe All'opera
- Stegt Sild I Eddike
- Aringhe Gratinate
- Zakouski
- Tasca Di Pesce E Lardo

Orata Ai Ferri

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite le orate, lasciatele marinare alcune ore in olio, sale, pepe, succo di limone e prezzemolo tritato. Sgocciolatele, cospargetele con fine pangrattato. Cuocetele sulla griglia scaldata del forno a fuoco moderato per 15 minuti o poco più. Durante la cottura girate due o tre volte le orate spennellandole con il liquido della marinata. Servitele subito ben calde. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Pinot Grigio DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 orate da porzione
- prezzemolo
- 1 limone
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orate Ai Ferri
- Tinca Ripiena
- Cefalo Al Prezzemolo
- Orate Al Forno
- Orata Al Forno

Orata Ai Finocchi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite i finocchi fino a lasciare soltanto i cuori, tagliateli a metà. Lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata.
Pulite, eviscerate l'orata, lavatela e asciugatela. Internamente mettete un rametto di timo, sale e pepe.
Adagiate l'orata in una pirofila con uno spicchio d'aglio, conditela con olio versato a filo, salate e pepate.
Disponete intorno all'orata i cuori di finocchio sgocciolati e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti circa.
Girate il pesce a metà cottura. Prima di servirlo irroratelo con il succo filtrato dei due limoni. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC, Vermentino Di Gallura DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000 g
- 4 finocchi
- 2 limoni
- 1 rametto di timo
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Al Forno (3)
- Orata Alle Olive
- Pesce Ai Pinoli
- Tartara Di Pesci Ai Kiwi
- Orata Con Gamberetti E Cozze

Orata Ai Funghi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

In una pirofila imburrata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine. Sistematevi sopra l'orata, salatela anche internamente, bagnatela col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.
Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo di aglio
- prezzemolo
- 100g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

Varianti

- Orata Ai Funghi (2)

Ricette simili

- Ombrina Ai Funghi
- Pagello Ai Funghi
- Cefalo Ai Funghi
- Branzino Ai Funghi
- Orata Ripiena Al Forno

Orata Ai Funghi (2)

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Rosolate lo scalogno con un po' di burro, unite i funghi, prezzemolo e rosmarino tritati, sale e pepe.
Bagnate con un bicchiere di vino bianco e fate evaporare a fiamma vivace.
Mettete il soffritto in una terrina, unite l'uovo e il pangrattato, mescolando bene.
Pulite l'orata privandola della lisca, lasciando intatte testa e coda. Farcitela con il ripieno preparato chiudendo l'apertura con filo incolore.
Adagiate il pesce in una pirofila imburrata e circondatelo con le patate a fettine.
Salate, pepate, unite 1 foglia di alloro, quindi irrorate con il restante burro fuso e infornate a 190 gradi per 30 minuti. A 15 minuti di cottura, girate delicatamente il pesce, bagnatelo con il vino bianco irrorandolo ogni tanto con il sugo di cottura.

Ingredienti per 6 persone

- 1 orata di 1000 g
- 300g di patate
- 250g di funghi champignon
- 80g di burro
- 50g di pangrattato
- 1 scalogno
- prezzemolo
- rosmarino
- 1 foglia di alloro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- 1 uovo
- sale
- pepe

Varianti

- Orata Ai Funghi

Ricette simili

- Orata Al Vino Bianco
- Orata Al Forno (3)
- Orata In Crosta
- Orata Farcita Ai Funghi
- Filetti Di Sogliola Boscaioli

Orata Al Burro D'arancia

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite, lavate e asciugate i pesci.
Pestate in un mortaio i semi di finocchio, il pepe e una presa di sale grosso, incidete i fianchi dei pesci con 2-3 tagli e conditeli con i semi di finocchio; condite anche l'interno, tagliate una delle arance a fette e sistemate una fetta d'arancia all'interno di ogni pesce.
Tagliate a metà il porro e lavate bene le foglie, affettate la cipolla rossa.
Sistemate le strisce di porro sul fondo di una pirofila unta appena, aggiungete le fette di arancia e le due orate, conditele con un giro d'olio.
Coprite la pirofila con un foglio di alluminio e cuocete in forno a 180 gradi per 15 minuti, scoprite il recipiente e continuate la cottura per 10 minuti circa. Nel frattempo mettete la cipolla in una casseruola con il vino e il succo delle rimanenti arance.
Fate ridurre a fuoco vivace finché il succo si addensa e diventa sciropposo, salate e pepate.
Versate la preparazione in un barattolo a chiusura ermetica, aggiungete il burro freddo a dadini, chiudete e agitate il barattolo finché il burro sarà sciolto e perfettamente amalgamato.
Servite il pesce su un piatto da portata guarnito con le strisce di porro gratinate, le fette di arancia e la salsa a parte in una salsiera riscaldata.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di orata (pesci da 450g ognuno)
- 1 cipolla rossa piccola
- 1 porro
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- 5 grani di pepe
- 70g di burro
- 4 arance sugose a scorza sottile
- 1 bicchierino di vermouth bianco
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Al Cartoccio
- Astici Alla Crema Di Erbe
- Pagellini Alle Erbe
- Pagelli Ripieni
- Pesce Gatto Alla Polesana

Orata Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Stendete un foglio di carta d'alluminio sul tavolo e appoggiatevi il pesce. Salatelo, pepatelo, introducete un rametto di rosmarino; innaffiatelo abbondantemente con olio e succo di limone sbattuti insieme, cospargetelo con prezzemolo tritato.
Chiudete il cartoccio, posatelo su una teglia e mettetelo in forno caldo. Il tempo di cottura è in media di 15 minuti ogni mezzo chilo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1000 g
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Varianti

- Orata Al Cartoccio Con Gamberi
- Orata Al Cartoccio Con Verdure

Ricette simili

- Orata Alle Acciughe Al Cartoccio
- Orata Ai Funghi (2)
- Orata Aromatica
- Orata Con Gamberetti E Cozze
- Orata Al Vino Bianco

Orata Al Cartoccio Con Gamberi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite il pesce.
Preparate 2 pezzi di carta d'alluminio grandi il doppio del pesce.
Mettete l'orata al centro e i gamberi tutt'intorno, il pomodoro a pezzi, le olive, 4 fette di limone, l'origano, il sale, il pepe e la cipolla.
Condite con olio abbondante e chiudete il cartoccio.
Fate cuocere in forno a 220 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000 g
- 500g di gamberi
- 1/2 di cipolla
- 1 pomodoro
- aglio
- origano
- olive nere
- 1 limone
- abbondante di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Al Forno (4)
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Orata Alle Olive
- Dentice Alla Veneta
- Zuppetta Di Pesce

Orata Al Cartoccio Con Verdure

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Squamate l'orata, estraete le interiora praticando un piccolo taglio sul ventre, togliete le branchie, lavate il pesce e asciugatelo bene.
Prendete un lungo foglio di carta da forno e versatevi al centro 4 cucchiai d'olio, poi sistematevi sopra il pesce, rigirandolo con cura due o tre volte, quindi salatelo e pepatelo.
Pulite e asciugate le verdure, tagliatele a listarelle, quindi sminuzzate il prezzemolo.
Deponete il tutto sull'orata e irrorate con il resto dell'olio, poi chiudete perfettamente il cartoccio e posatelo su una placca da forno.
Infornate a 190 gradi per 30-40 minuti.
Servite subito adagiando il cartoccio aperto su un piatto da portata. La stessa ricetta è adatta anche per cefalo, dentice e spigola.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di orata
- 50g di porri
- 40g di sedano bianco
- 40g di carote
- 40g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Orata Royale
- Orata Alla Palinuro
- Guazzetto Di Vongole E Cozze Con Cannellini E Pane Toscano
- Waterzooi
- Orata Al Forno (4)

Orata Al Forno

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulire, lavare e squamare le orate. Sistemarle in una pirofila con qualche cucchiaio di olio e l'aglio a spicchi interi.
Infornare a 180 gradi e quando il pesce sarà rosolato, bagnare con il vino, salare, pepare e cospargere con un trito di cipolle e prezzemolo, unire i limoni a fette e rimettere in forno per 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 orate di 600 g
- 2 limoni
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di menta
- 1 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Orata Al Forno (2)
- Orata Al Forno (3)
- Orata Al Forno (4)

Ricette simili

- Teglia D'acciughe E Patate
- Orata Alle Noci
- Filetti Di Pesce Al Pomodoro
- Orate Al Forno
- Anguilla Verde

Orata Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Fatevi squamare e pulire il pesce dal vostro pescivendolo, lavatelo bene e in ogni branchia inserite 2 foglie di basilico. In una teglia da forno versate 3 cucchiai di olio di oliva, aggiungete lo spicchio di aglio, i pomodorini lavati e tagliati a metà, sopra i pomodori deponete le orate, cospargete i pesci con il brodo granulare di pesce Knorr, 1 pizzico di pepe, aggiungete le olive nere, il restante basilico tagliuzzato grossolanamente; coprite con carta di alluminio e passate la teglia in forno, già caldo a 220 gradi, per 15 minuti.
Togliete dal forno, aggiungete il vino bianco, eliminate la carta di alluminio e proseguite la cottura per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 orate grandi
- 500g di pomodorini
- 1 ciuffo di basilico
- 1 cucchiaio di brodo granulare di pesce knorr
- 100g di olive nere
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- pepe

Varianti

- Orata Al Forno
- Orata Al Forno (3)
- Orata Al Forno (4)

Ricette simili

- Seppie E Patate Al Vino Bianco
- Pesce Spada In Umido
- Stoccafisso All'anconetana
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Calamari Ripieni (10)

Orata Al Forno (3)

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Lavate l'orata e adagiatela in una teglia da forno su un letto di cipolle tagliate a fettine.
Tagliate i pomodori a spicchi, eliminate i semi e disponeteli intorno al pesce poi ricopritelo con i limoni tagliati a fettine.
Salate, pepate.
Versate un cucchiaio d'olio, un bicchiere di vino bianco e unite la foglia d'alloro intera.
Fate cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti. Prima di servire cospargete l'orata di prezzemolo e timo tritati. Vini di accompagnamento: Oltrepò Pavese Riesling Renano DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Fiano Di Avellino DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000 g
- 3 pomodori
- 2 cipolle
- 2 limoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- timo
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Orata Al Forno
- Orata Al Forno (2)
- Orata Al Forno (4)

Ricette simili

- Astice Alla Borghese
- Orata Alle Olive
- Orata Farcita Ai Funghi
- Orata Ai Funghi (2)
- Merluzzo Alla Provenzale

Orata Al Forno (4)

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

In una teglia sistemate le patate sbucciate e tagliate a fettine, poca acqua, olio d'oliva extra-vergine e sale.
Cuocete a fuoco lento per qualche minuto, togliete l'acqua in eccedenza e posate sopra l'orata ben condita con olio d'oliva extra-vergine, sale, pepe, rosmarino, origano e olive.
Cuocete in forno, a 1/2 cottura bagnate con un po' di vino e terminate la cottura a fuoco vivo.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di orata
- 1000g di patate
- olive nere
- origano
- rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Orata Al Forno
- Orata Al Forno (2)
- Orata Al Forno (3)

Ricette simili

- Orata Al Cartoccio Con Gamberi
- Pagellini Alle Erbe
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Stoccafisso All'anconetana
- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso

Orata Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Mettere un'orata in una teglia coprendola con fettine sottili di cipolla, pomodori tagliati a grossi pezzi, limone a fette, olio, sale, pepe, timo, 1 foglia di alloro, burro e coprite il tutto con il vino.
Cuocete per mezzora in forno e servite con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata
- 1/2 bottiglia di vino bianco
- 5 pomodori
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 noce di burro
- 1 limone
- sale
- pepe
- timo
- 1 foglia di alloro

Ricette simili

- Orata Al Forno (3)
- Orata Con Guazzetto Di Pomodoro
- Capitone Allegro
- Orata In Crosta
- Orata Alle Olive

Orata Al Prezzemolo

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Mondare le cipolle e l'aglio e lavare il prezzemolo; tritare il tutto e metterlo in 1 ciotola, unire 1 bicchiere di vino, 1 pizzico di cerfoglio e dragoncello e 1 bicchiere d'acqua.
Pulire ed eviscerare l'orata, metterla in 1 casseruola, irrorarla con olio e disporre intorno il trito con la marinata.
Ricoprire il pesce con rondelle di limone, salare, pepare e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti, irrorando di tanto in tanto con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1500 g
- 3 cipolle
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone
- 1 pizzico di cerfoglio e dragoncello secchi
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Alla Palinuro
- Anguilla Verde
- Storione Con Salsa Ai Peperoni
- Orata Al Forno (3)
- Orata Con Le Olive E Le Patate

Orata Al Sale

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite il pesce e riempitelo con un trito di cipolla e finocchio selvatico e 3 cucchiai di olio d'oliva.
Versate in una teglia 1000 g di sale, adagiatevi il pesce e coprite con il sale rimasto.
Mettete in forno a 180 gradi per 50 minuti: il sale deve formare una crosta dura che romperete a cottura ultimata.
Estraete delicatamente il pesce, conditelo con olio e servitelo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di orata
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di finocchio selvatico
- 3000g di sale grosso integrale
- olio d'oliva

Varianti

- Orata Al Sale (2)

Ricette simili

- Pesce Al Sale (2)
- Branzino Al Sale (2)
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Orata Al Burro D'arancia
- Pesce Al Sale

Orata Al Sale (2)

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Orata Al Sale

Ricette simili

- Pesce Al Sale (2)
- Pesce Al Sale
- Dentice Al Sale
- Orata Al Cartoccio
- Orata Ai Finocchi

Orata Al Tegame

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Lavare vongole, cozze e gamberetti.
Infarinare l'orata poi cospargerla di aglio tritato.
Scaldare 1/2 bicchiere di olio in una padella e farvi rosolare l'orata. Scolarla e passarla in un tegame grande con cozze, vongole e gamberetti.
Unire il vino, sale, pepe e coprire il tegame.
Cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso. Poco prima di levare dal fuoco aggiungere il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 700g già pulita
- 300g di gamberetti
- 500g di vongole e cozze
- 1 spicchio di aglio
- farina
- vino bianco
- prezzemolo tritato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cartoccio Del Marinaio
- Spigola Ripiena Ai Frutti Di Mare E Salsa Speziata
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Pesce Spada In Cartoccio
- Nasello Al Cartoccio (2)

Orata Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

In una teglia mettete alcuni pezzi di burro e lo scalogno tritato, posateci sopra l'orata, che avrete precedentemente tagliato sui due lati; aggiungete sale pepe e vino.
Cuocete per 15 minuti in forno e a metà cottura aggiungete i funghetti e un po' d'olio.
Servite guarnendo con prezzemolo e fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1000 g
- 250g di funghi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50g di burro
- olio d'oliva
- 1 scalogno
- per guarnire:
- prezzemolo
- alcune fettine di limone

Ricette simili

- Orata Ai Funghi (2)
- Orata Ai Funghi
- Orata Ripiena Al Forno
- Orata Al Forno (3)
- Orata Alle Acciughe Al Cartoccio

Orata Alla Palinuro

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite l'orata e tagliatela a pezzi.
Tritate i pomodori (pelati e privati dei semi) e affettate la cipolla; fate rosolare entrambi in una pirofila con l'olio e poi unite il pesce a pezzi.
Salate e bagnate con il vino , quindi passate nel forno caldo. Dopo 15 minuti girate i pezzi di pesce e proseguite la cottura per altri 15 minuti.
Scolate l'orata e disponetela su un piatto di portata tenuto al caldo.
Preparate la besciamella e amalgamatela al sugo di cottura dell'orata; lasciate sul fuoco, mescolando per una decina di minuti.
Passate la salsa al setaccio, riscaldatela e distribuitela sul pesce; spolverate con prezzemolo e basilico tritati e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1500 g
- 6 pomodori maturi
- 2 cipolle
- 1 mazzetto di basilico e prezzemolo
- besciamella
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Ricette simili

- Orata Al Prezzemolo
- Orata In Crosta
- Anguilla In Umido Alla Napoletana
- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Orata Al Forno (3)

Orata Alla Rucola

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite il pesce, preparate un trito con aglio, sale, pepe e limone.
Drogate il pesce col trito, aggiungete il rosmarino intero, cuocete in forno già caldo a 200 gradi per circa 25 minuti.
Preparate la salsa: fate appassire lo scalogno tritato finissimo in poco olio d'oliva, aggiungete la rucola tritata, cuocete ancora per un paio di minuti e lasciate raffreddare prima di aggiungere la panna.
Servite il pesce accompagnato dalla salsa tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di orata
- 1/2 di limone
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di insalata rucola
- 1 scalogno
- 1 rametto di rosmarino
- 1 vasetto di panna da cucina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orate Al Cartoccio
- Orata Ai Funghi (2)
- Gamberetti Alla Rucola (2)
- Orata Al Cartoccio
- Orata Al Vino Bianco

Orata Alle Acciughe Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite l'orata e praticatele alcune incisioni laterali.
Mettete nel ventre una grossa noce di burro impastata con un po' di prezzemolo tritato con due acciughe, sale e pepe.
Preparate due fogli d'alluminio o di carta da forno, appoggiatevi sopra il pesce e irroratelo con olio sbattuto con un po' di succo di limone e prezzemolo tritato.
Chiudete il cartoccio, arrotolatelo alle due estremità e cuocete in forno a 200 gradi per circa 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1000 g
- prezzemolo
- 2 acciughe
- succo di limone
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Al Cartoccio
- Orata Al Vino Bianco
- Orata Ripiena Al Forno
- Pesce Ai Pinoli
- Orata Al Forno (3)

Orata Alle Noci

Secondo di pesce a base di orate

Ricetta

Adagiare i pesci squamati ed eviscerati in una teglia da forno. In un mixer frullare: noci, spicchi d'aglio, coriandolo, succo di limone, sale, pepe, 4 cucchiai d'olio.
Mettere parte della salsa ottenuta nella pancia dei pesci, il resto sopra coprendoli bene.
Infornare in forno già caldo a 180 gradi per 40 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 2 orate di 600g ognuna
- 300g di noci sgusciate
- 2 limoni (succo)
- 1 testa di aglio
- 1 mazzetto di coriandolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale marino integrale
- pepe bianco

Ricette simili

- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Stoccafisso Al Vino Bianco
- Tonno Fresco Coi Peperoni
- Nasello Al Cartoccio (2)
- Nasello In Brodetto

Orata Alle Olive

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Spellate i pomodori, eliminate i semi e tritateli.
Tagliate il peperone a listerelle.
Sbucciate gli scalogni e tritateli. In un tegame scaldate il burro e due cucchiai d'olio, fatevi appassire gli scalogni, unite pomodori, peperone, erbe aromatiche, sale e pepe.
Cuocete a fuoco basso per alcuni minuti poi bagnate con due bicchieri di vino e unite le olive verdi e nere snocciolate.
Pulite l'orata, salatela e pepatela poco internamente. Adagiatela in una pirofila, ricopritela con la salsa alle olive e cuocetela in forno preriscaldato a 180 gradi per circa mezz'ora. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Marino “Superiore” DOC, Castel Del Monte Pinot Nero (in bianco) DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000 g
- 2 pomodori
- 1 peperone giallo
- 2 scalogni
- 80g di olive verdi
- 80g di olive nere
- 30g di burro
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- timo
- cerfoglio
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Nasello In Tegame
- Baccalà Con Patate E Peperoni
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Tinca Alle Erbe
- Cefalo Ripieno In Salsa D'olive

Orata Allo Chablis

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulire e lavare il pesce. Salarlo e peparlo internamente.
Preparare un trito con cipolla, carote, sedano, prosciutto, alloro e rosmarino. Farlo soffriggere in 2 cucchiai di olio.
Riempire il pesce con metà soffritto.
Mettere l'orata in una pirofila unta, coprirla con il resto del trito e bagnarla col vino. Disporre i funghi a pezzi e i pomodori interi intorno al pesce e infornare a 180 gradi per 30-35 minuti.
Bagnare col fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di orata
- 1 cipolla
- 2 carote
- 1 cuore di sedano
- 1 bicchiere di chablis
- 2 fette di prosciutto crudo
- rosmarino
- 12 di funghi champignon
- 12 di pomodori ciliegia
- alloro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Ai Funghi (2)
- Giorba Di Carpa
- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso
- Orata Al Pomodoro
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo

Orata Aromatica

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite l'orata, salatela e pepatela internamente, incidetela sul dorso. Sistematela su un foglio di carta da forno, copritela con le erbe aromatiche e uno spicchio d'aglio tritati, i pomodori a rondelle; bagnate con un po' di vino bianco, condite con un filo d'olio, salate e pepate.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000 g
- salvia
- rosmarino
- basilico
- 2 pomodori
- aglio
- vino bianco secco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Con Gamberetti E Cozze
- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Orata Al Forno (3)
- Orata Ai Funghi (2)
- Orata Ripiena Al Forno

Orata Con Gamberetti E Cozze

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite l'orata, salatela e pepatela internamente, incidetela sul dorso. Sistematela su un foglio di carta da forno, copritela con le erbe aromatiche e uno spicchio d'aglio tritati, i pomodori a rondelle; bagnate con un po' di vino bianco, condite con un filo d'olio, salate e pepate.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000 g
- salvia
- rosmarino
- basilico
- 2 pomodori
- 1 spicchio di aglio
- vino bianco secco
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Aromatica
- Branzino Con Gamberetti E Cozze
- Orata Al Forno (3)
- Orata Ai Funghi (2)
- Orata Ripiena Al Forno

Orata Con Guazzetto Di Pomodoro

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Squamate l'orata, privatela delle pinne e degli intestini tagliando il ventre, lavatela accuratamente sotto acqua corrente e asciugatela con un canovaccio. In una casseruola capace e di forma ovale fate rosolare 40 g di burro con la foglia di alloro, adagiatevi il pesce intero, unite il prezzemolo, un poco di sale e pepe bianco macinato al momento, irrorate tutto con il vino bianco e un mestolo di acqua.
Coprite e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 40 minuti. Nel frattempo tuffate i pomodori in acqua bollente per circa un minuto, privateli della pelle, che dopo il tuffo verrà via con estrema facilità, e tagliate la polpa a piccoli pezzetti.
Fate rosolare il burro rimasto in una pentolina insieme alla cipolla tritata finemente e, appena i due ingredienti iniziano a prendere colore, unite la polpa di pomodoro e insaporite con un poco di sale e pepe macinato al momento.
Lasciate cuocere la salsa per mezz'ora circa, poi unite il fondo di cottura dell'orata, fatto restringere un poco sul fuoco dopo aver levato il pesce e averlo sistemato in un piatto di portata caldo.
Continuate la cottura della salsa per circa 10 minuti e lasciandola addensare, eliminate l'alloro e il prezzemolo e versate tutto sull'orata.
Conservate in caldo sino al momento di servire in tavola e accompagnate quindi a piacere con patate bollite.

Ingredienti per 6 persone

- 1 orata di 1800 g
- 80g di burro (o margarina)
- 600g di pomodori maturi
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- 1/2 di cipolla piccola
- patate bollite
- 1 ciuffo di prezzemolo
- sale
- pepe bianco

Ricette simili

- Orata In Crosta
- Orata Al Pomodoro
- Orata Ai Funghi (2)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Orata Al Forno (3)

Orata Con I Funghi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite e lavate il pesce.
Imbevete nel latte la mollica del pane, metteteci il sale il pepe, il timo e due funghi tritati.
Amalgamate il tutto e riempite l'orata con il composto dopo averla aperta su un fianco. Mettetela in una teglia circondandola con il lardo e mezzo litro di vino bianco.
Servite con pomodori conditi con l'olio e funghi fritti nel burro.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata
- 150g di funghi
- prezzemolo
- timo
- mollica di pane
- lardo
- 50 cl di vino bianco
- latte

Ricette simili

- Orata Farcita Ai Funghi
- Orata Al Vino Bianco
- Orata Ai Funghi
- Pesce Ai Pinoli
- Orata Al Forno (3)

Orata Con Le Olive E Le Patate

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Tritate metà delle olive.
Pulite il pesce, drogatelo con sale e pepe e col composto di olive, mettetelo in una pirofila da forno con le patate tagliate a fette sottili e il resto delle olive.
Aggiungete un filo d'olio e cuocetelo in forno a 200 gradi per 30/40 minuti bagnando spesso col vino.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1500 g
- 100g di olive nere snocciolate
- 100g di olive verdi snocciolate
- 4 patate
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 1 filo di olio d'oliva

Ricette simili

- Ensalada De Pescado
- Orata Alle Olive
- Orata Al Forno (4)
- Pasticcio Di Pesce
- Pasticcio Di Pesce (2)

Orata Con Le Zucchine

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Squamate l'orata raschiandola, dalla coda alla testa, con un coltello.
Tagliate le pinne e praticate un lungo taglio sul ventre e svuotatela.
Togliete anche le branchie e infine lavate l'orata sotto il getto dell'acqua e asciugatela con la carta da cucina.
Praticate sui due lati del pesce due incisioni parallele e cospargetelo di sale e pepe.
Accendete il forno a 200 gradi.
Lavate le zucchine, spuntatele e tagliatele a fettine dello spessore di circa tre mm.
Spellate gli spicchi d'aglio e tritateli finissimi insieme al prezzemolo e al basilico.
Mettete sul fuoco una padella antiaderente con due cucchiai d'olio e, appena questo è caldo, versatevi il trito preparato.
Mescolate per circa mezzo minuto e unitevi le zucchine. Fatele saltare per qualche minuto in padella, a fuoco vivo e mescolandole quasi continuamente quindi travasatele in una pirofila ovale formando uno strato regolare. Appoggiatevi sopra l'orata, dopo averla pennellata con l'olio e mettete la pirofila nel forno già caldo lasciando cuocere per poco più di mezz'ora. Dopo un quarto d'ora circa, girate l'orata e spolveratela solo leggermente di pangrattato in modo che a fine cottura si formerà sulla pelle una crosticina dorata e se occorre accendete il grill per un minuto prima di togliere la preparazione dal forno.
Servite l'orata calda o tiepida.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1200 g
- 800g di zucchine piccole freschissime
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 cucchiaio di pangrattato
- 1 manciatina di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Alla Palinuro
- Nasello Con Le Taccole
- Seppie Al Nero
- Alici Marinate (4)
- Orata Royale

Orata Croccante

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite, lavate e asciugate le orate. In una ciotola sbattete il latte con l'albume e immergetevi i pesci per mezz'ora. Con le mandorle, la menta, la cipollina a fettine e un po' di pepe fate una 'farinata' e passatevi le orate in modo che il composto aderisca bene alla superficie.
Disponete le orate in una teglia, irroratele con un po' d'olio e cospargete con fiocchetti di burro; salate, pepate e mettete in forno a 180 gradi per 20 minuti.
Frullate i pomodori con il succo di 1/2 limone, due cucchiai d'olio, sale e pepe.
Servite questa salsa col pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 4 orate di 250 g
- 1 uovo
- 45g di farina gialla
- 30g di mandorle tritate
- 30g di menta fresca
- 1 cipollina
- 25g di burro
- 2 pomodori pelati a filetti
- 1/2 di limone
- latte scremato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trote Alle Erbe
- Bignè Di Merluzzo
- Filetti Di Merluzzo Al Curry
- Filetti Di Platessa Alle Mandorle
- Filetti Di Sogliola Gratinati

Orata Farcita Ai Funghi

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Sbucciate una cipolla, tritatela e fatela soffriggere in una casseruola con il burro e una cucchiaiata d'acqua per cinque minuti.
Unite i funghi puliti e tritati fini, coprite e cuocete a fiamma bassa per 15 minuti; salate e pepate, unite il prezzemolo e fate evaporare il liquido rimasto.
Scaldate il forno a 180 gradi.
Pelate le patate, tagliate fette sottile e mettetele a bagno in acqua fredda; sbucciate la cipolla rimasta e riducetela ad anelli molto fini.
Ungete una pirofila, che possa contenere l'orata, con un cucchiaio d'olio e stendetevi sul fondo le patate scolate, asciugate e mescolate con la cipolla e una presa di sale.
Salate il pesce internamente ed esternamente, farcitelo con il composto di funghi e disponetelo sulle patate; irroratelo con il vino bianco e sei cucchiai coprite con un foglio d'alluminio e cuocete in forno per 20 minuti.
Togliete la copertura e continuate per altri 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1200g pulita e squamata
- 300g di funghi freschi misti
- 2 cipolle
- 4 patate
- 2 cucchiaini di timo secco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiai di prezzemolo
- 30g di burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Al Forno (3)
- Orata Ai Funghi (2)
- Aragosta Lessata
- Tinca Coi Piselli Alla Lombarda
- Merluzzo Alla Provenzale

Orata Gratinata

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Squagliate e pulite attentamente l'orata, asciugatela, passatela nella farina, quindi eseguite una mezza cottura friggendola nel burro. Privatela poi della testa, e praticate un taglio longitudinale per togliere la spina centrale badando a non rovinare il pesce.
Deponete l'orata in una pirofila ricolma d'acqua e vino in parti eguali, e passate in forno per 20 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 1000 g
- vino bianco
- farina
- 50g di burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Ripiena Al Forno
- Orata Ai Funghi
- Orata Al Vino Bianco
- Orata Ai Funghi (2)
- Orata Con Gamberetti E Cozze

Orata In Crosta

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Aprite ventralmente l'orata, squamatela, evisceratela, pulitela e spinatela accuratamente. In una terrina preparate una farcia mescolando il pangrattato con i gamberetti sgusciati, i pomodori tagliati a dadini (dopo aver tolto la pelle e i semi) e qualche fiocchetto di burro.
Salate e pepate.
Farcite il pesce, richiudetelo cucendolo con ago e filo bianco e disponetelo in una teglia unta d'olio, su foglie di alloro.
Infornate a 180 gradi per 30 minuti.
Bagnate con il vino bianco, completate la cottura per altri 5 minuti e lasciate raffreddare.
Stendete la pasta sfoglia quanto basta per potervi avvolgere il pesce, adagiatevi sopra l'orata fredda, fate ridurre sul fuoco il fondo di cottura, versatelo sul pesce e avvolgete il tutto nella pasta.
Spennellate con l'uovo battuto e mettete in forno a 200 gradi per 10 minuti.
Servite a fette, possibilmente con salsa olandese allungata con fumet di pesce e Cognac.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di orata
- 400g di gamberetti
- 4 pomodori maturi
- 40g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 manciata di pangrattato
- 500g di pasta sfoglia
- 4 foglie di alloro
- 120g di vino bianco secco
- 1 uovo
- sale
- pepe

Varianti

- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso
- Orata In Crosta Di Patate, Peperoni E Funghi Porcini

Ricette simili

- Orata Ai Funghi (2)
- Polpo Affogato
- Orata Alla Palinuro
- Orata Con Guazzetto Di Pomodoro
- Orata Al Forno (3)

Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulire l'orata, ricavarne i filetti e coprirli con la patata grattugiata e mischiata con sale, pepe e rosmarino tritato.
Soffriggere e completare la cottura in forno per 10 minuti.
Appassire la cipolla tritata in olio, aggiungere vino, olio e cannella. Ridurre di 1/4 e passare al colino.
Servire l'orata con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di orata
- 2 patate
- 1 rametto di rosmarino
- 1/4 bottiglia di vino rosso corposo
- 1 stecca di cannella
- 1/2 di cipolla
- sale
- pepe
- alloro
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Orata Al Forno (4)
- Orata Ai Funghi (2)
- Orata In Crosta
- Orata Allo Chablis
- Orata In Crosta Di Patate, Peperoni E Funghi Porcini

Orata In Crosta Di Patate, Peperoni E Funghi Porcini

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Sbucciare la patata ed affettarla sottilmente con apposito attrezzo, spellare il peperone e ridurlo a quadretti di 2 cm per lato, affettare i porcini e saltarli con pochissimo olio.
Ricavare dall'orata delle fettine sottili, disporre su una placca da forno le fettine di patate a rosa, intervallando con i peperoni, sopra di essi porre le fettine di orata e terminare con ancora uno strato di patate e peperoni.
Infornare per 7-10 minuti a 180 gradi. Disporre sul piatto con semplice guarnitura di foglioline di timo immerse nell'olio e accompagnare con porcini saltati.

Ingredienti per 4 persone

- 1 patata da 200 g
- 1 orata da 800 g
- 1 peperone rosso
- olio d'oliva extra-vergine
- 200g di funghi porcini
- sale
- pepe
- timo

Ricette simili

- Branzino Con Ratatuglia
- Orata Royale
- Orata In Crosta Di Patate Con Salsa Al Vino Rosso
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Zuppetta Di Pesce

Orata In Guazzetto

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Soffriggere cipolla e peperoncino, aggiungere i pomodori a pezzetti, i capperi ed il brodo. Unirvi l'orata e farla cuocere per 15 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata di 400 g
- 200g di pomodori
- 1 cucchiaio di brodo di pesce
- 1 cipolla bianca
- 20 di capperi
- 1 spicchio di peperoncino
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Cassola
- Brodetto Sanbenedettese
- Pesce Spada Gratinato
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Golosa

Orata Ripiena Al Forno

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Lavare e asciugare l'orata; far scaldare il forno a temperatura elevata.
Sbucciare la cipolla e l'aglio; lavare il prezzemolo; tritare tutto finemente, salare, pepare e mescolare; riempire l'interno dell'orata con questo composto.
Tagliare il limone a rondelle sottili e dividere a metà.
Incidere il dorso del pesce e infilarvi le fettine di limone.
Imburrare 1 pirofila e sistemarvi l'orata; salarla, peparla e cospargerla di fiocchetti di burro; bagnare col vino e far cuocere in forno caldo per 35 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1 orata da 1000g eviscerata
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 40g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Ai Funghi
- Orata Ai Funghi (2)
- Orata Aromatica
- Orata Con Gamberetti E Cozze
- Orata Al Forno (3)

Orata Royale

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite, lavate l'orata, salatela, pepatela, disponetela in una teglia e fatela rosolare, a fuoco medio, in 4 cucchiai di olio riscaldato con l'aglio e un rametto di timo. Irroratela quindi con il vino bianco e con il fumet di pesce, poi passatela nel forno a 150 gradi per 45 minuti circa, unendo, a metà cottura, i pomodorini interi e, volendo, 50 g di olive nere.
Servite il pesce con il suo sugo e una guarnizione di erbe aromatiche (prezzemolo, timo).

Ingredienti per 4 persone

- 1200g di orata
- 200g di pomodorini ciliegia
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- timo
- 25 cl di vino bianco secco
- 25 cl di fumet di pesce
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Dentice All'acqua Pazza
- Pizzaiola Di Triglie

Orate Ai Ferri

Secondo di pesce a base di orate

Ricetta

Pulite le orate, lasciatele marinare alcune ore in olio, sale, pepe, succo di limone e prezzemolo tritato. Sgocciolatele, cospargetele con fine pangrattato. Cuocetele sulla griglia scaldata del forno a fuoco moderato per 15 minuti o poco più. Durante la cottura girate due o tre volte le orate spennellandole con il liquido della marinata. Servitele subito ben calde. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Pinot Grigio DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 orate da porzione
- prezzemolo
- 1 limone
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Ai Ferri
- Tinca Ripiena
- Cefalo Al Prezzemolo
- Orate Al Forno
- Orata Al Forno

Orate Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di orate

Ricetta

Pulite bene i pesci e privateli delle lische: se ve le siete fatte levare dal pescivendolo avrete risparmiato un lavoro noioso.
Tagliate i limoni a fette. Conditeli i pesci col sale e col pepe mettendo all'interno del rosmarino ed uno spicchio d'aglio schiacciato.
Srotolate in parte un foglio di alluminio, adagiatevi le quattro fette di limone, e sopra al limone il pesce.
Chiudete con cura il cartoccio fasciandolo due o tre volte.
Fate questo lavoro con molta cura, di modo che dal cartoccio non possa uscire ne liquido ne vapore.
Mettete in forno ben caldo per 40/50 minuti a seconda della grandezza delle orate.

Ingredienti per 1 persona

- 1 orata
- 4 fette di limone
- rosmarino
- sale
- pepe
- aglio

Ricette simili

- Orata Alla Rucola
- Orata Al Cartoccio
- Orata Con Gamberetti E Cozze
- Orata Aromatica
- Orata Al Forno (4)

Orate Al Forno

Secondo di pesce a base di orate

Ricetta

Pulire e sventrare le orate.
Mettete nello stomaco dei pesci un po' d'aglio, prezzemolo, sale e pepe.
Appoggiate le orate in una teglia già unta, versatevi sopra l'altro olio e l'aceto, salateli e metteteli nel forno caldo. Di tanto in tanto raccogliete sul fondo della teglia il sugo e versatelo sul pesce in modo che non si secchi troppo.

Ingredienti per 6 persone

- 1500g di orate
- 4 spicchi di aglio
- 100g di olio d'oliva
- abbondante di prezzemolo
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di aceto di vino

Ricette simili

- Orata Al Forno
- Orate Et Laborate
- Orata Al Forno (2)
- Orata Ai Ferri
- Orate Ai Ferri

Orate Et Laborate

Secondo di pesce a base di orate

Ricetta

Pulite bene i pesci, meglio comprarli già puliti, lavateli e salateli all'interno, quindi disponeteli in un tegame ben unto di olio, prendete le olive snocciolatele (buona fortuna) Mentre avete imposto al vostro partner di fare questo bellissimo lavoro, spruzzate leggermente i pesci con l'aceto.
Salate nuovamente e disponete le olive sulle orate, nel frattempo fermate il vostro partner che preso dalla sindrome del nocciolo pazzo cerca disperatamente di snocciolare delle banane..., una volta calmato l'aiutante mettete in forno il tegame e lasciate cuocere a calore moderato per 30 minuti. A questo punto non vi rimane che ringraziare lo sfortunato compagno, congedarlo e papparvi tutto il pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 orate
- 800g di olive verdi in salamoia
- 100g di olio d'oliva
- sale
- aceto di vino

Ricette simili

- Nasellini Al Forno
- Coregone Con Salsa
- Pescestocco Alla Messinese
- Orate Al Forno
- Orata Al Forno (2)

Orate In Crosta Aromatica

Secondo di pesce a base di orate

Ricetta

Il giorno precedente la preparazione tritate finissime le erbe aromatiche (circa la quantità, tenete presente che ne dovrete ottenere cinque o sei cucchiaiate) e mescolatele con il sale.
Lasciate riposare questo sale aromatico per almeno dodici ore quindi mescolatelo con la farina, fate la fontana e rompetevi le uova.
Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo e lasciatelo riposare per almeno mezz'ora. Nel frattempo togliete le pinne alle orate, squamatela e svuotatela dopo avervi praticato un taglio dalla testa all'apertura anale. Lavatele sotto l'acqua corrente e asciugatele perfettamente anche all'interno.
Dividete l'impasto di sale in due pezzi e spianateli con il matterello ottenendo due larghi ovali dello spessore di mezzo cm scarso.
Appoggiate un'orata al centro di ogni ovale e avvolgetela con la pasta di sale, sigillando bene e cercando di mantenere nell'involucro la forma del pesce.
Adagiate le due orate in una placca rivestita di carta da forno e mettetela nel forno già caldo a 200 gradi lasciando cuocere per 40 minuti. Portatele in tavola non appena escono dal forno e, al momento di servirle, praticate un'incisione lungo tutta la pasta e allargate l'apertura il modo da poter sfilettare il pesce direttamente dentro l'involucro. Così cucinato, il pesce risulta particolarmente saporito e profumato senza bisogno di ulteriori condimenti ma, per chi lo desidera, passate a parte dell'Olio D'oliva Extra-vergine di gusto delicato.

Ingredienti per 8 persone

- 2 orate fresche di 1200g ognuna
- 1000g di farina
- 1000g di sale grosso
- 5 uova
- erbe miste (rosmarino, prezzemolo, timo)

Ricette simili

- Sogliola All'arancia
- Trota Alla Griglia
- Orata Alle Noci
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Seafood Gumbo

Ostriche Al Bacon

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le ostriche, staccate i molluschi dalle loro conchiglie e avvolgete ciascuna ostrica in una fettina di bacon, fissandola con uno stecchino.
Mettete in forno a 250 gradi finché il bacon sarà croccante.
Tostate le fette di pancarré, spalmatele di burro salato, dividetele a metà in modo da ottenere 8 triangoli.
Appoggiate un fagottino di ostrica su ciascun triangolo di pane e servite caldissimo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 ostriche grandi
- 8 fettine di bacon
- 4 fette di pancarré
- burro salato

Ricette simili

- Ostriche Ghiacciate
- Angeli In Carrozza
- Gamberetti In Terrina
- Calamari Ripieni (3)
- Scampi Impanati Con Contorno Aromatico

Ostriche Alla Panna

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le ostriche e mettetele in una teglia. In una casseruola scaldate il burro, unite la cipollina tritata e fatela appassire a fuoco molto dolce fin quando sarà quasi sciolta.
Aggiungete il vino, salate, pepate e incorporate la fecola.
Unite la panna e fate addensare mescolando.
Lasciate intiepidire per 5 minuti in forno a 160 gradi.
Servite caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche
- 1 cipollina fresca
- 15 cl di panna
- 60g di burro
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di fecola di patate
- sale
- pepe

Ricette simili

- Ostriche Gratinate
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Ostriche Calde Al Burro Bianco
- Cozze Alla Crema
- Verze E Ostriche

Ostriche Calde Al Burro Bianco

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Preparate il burro bianco: mettete gli scalogni tritati in una pentola con un cucchiaio di vino bianco e uno d'aceto, sale e una macinata di pepe.
Fate ridurre di due terzi.
Aggiungete un cucchiaio di panna e portate a ebollizione.
Unite il burro freddo a fiocchetti.
Mescolate energicamente.
Togliete dal fuoco, regolate sale e pepe, incorporate la cipolla tritata.
Cuocete senza far bollire mescolando ogni tanto.
Aprite le ostriche. In una casseruola raccogliete il loro liquido, aggiungete un cucchiaio di vino bianco secco, sale e pepe.
Fate bollire e fate ridurre il liquido di due terzi.
Lavate molto bene i gusci vuoti delle ostriche, asciugateli e disponeteli su un piatto cosparso di sale grosso. Scaldateli in forno a 100 gradi per 10 minuti, immergete i molluschi nel sugo intiepidito poi adagiateli nei loro gusci caldi.
Fate ridurre il sugo di cottura, filtratelo, aggiungetelo nella salsa di burro e versatelo sulle ostriche fino a ricoprirle.
Servite. Vini di accompagnamento: Gavi DOC, Torgiano Riesling Italico DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche
- 1 cucchiaio di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale grosso
- sale
- pepe
- per il burro:
- 150g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cucchiaio di panna
- 2 scalogni
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Ricette simili

- Verze E Ostriche
- Luccio Al Burro Bianco
- Anguilla Con Le Verze
- Zuppa Di Corata Di Pesce
- Coda Di Rospo Alla Giardiniera

Ostriche Calde Al Curry

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le valve, raccogliete il liquido in una ciotola, estraete le ostriche.
Conservate la parte concava dei gusci.
Lavate e cuocete gli spinaci a vapore, strizzateli e passateli al mulinetto, insaporiteli in un tegame con la panna, salate, distribuiteli sui gusci.
Filtrate il liquido tenuto da parte, versatelo in un tegamino, fatelo scaldare, adagiatevi le ostriche e scaldate per 2 minuti. Sgocciolatele e mettetele sopra il composto di spinaci. Per la salsa: amalgamate il burro con il curry e tenete da parte. In un pentolino mescolate i tuorli con la panna, ponete il recipiente a bagnomaria e continuate a mescolare il composto con una frusta: deve montare come una crema. Incorporatevi il burro al curry, mescolate e cuocete alcuni minuti, regolate sale e pepe.
Distribuite la salsa sulle ostriche e servite. Vini di accompagnamento: Alto Adige Sauvignon DOC, Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi “Classico” DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di ostriche
- 400g di spinaci
- 4 cucchiai di panna
- sale
- per la salsa:
- 2 tuorli d'uovo
- 2 cucchiai di panna
- 100g di burro
- 1 cucchiaino di curry
- sale
- pepe

Ricette simili

- Ostriche Gratinate Agli Spinaci
- Ostriche Fritte
- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Crema Alle Ostriche
- Spiedino Di Frutti Di Mare Con Pancetta

Ostriche Con Lo Zabaglione Salato

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le ostriche, raccogliete i molluschi in un piatto, lavate accuratamente i gusci in acqua corrente.
Mondate le zucchine, tagliatele a rondelle, sbollentatele per 5 minuti in acqua salata, sgocciolatele e frullatele. A fuoco basso insaporite il ricavato in un tegamino con una noce di burro e un pizzico di sale.
Tritate finemente lo scalogno.
Raccogliete i tuorli in un pentolino, aggiungete lo scalogno, amalgamateli con una frusta, diluite con lo spumante.
Ponete il recipiente a bagnomaria a fuoco moderato e, sempre mescolando con la frusta, cuocete il composto per circa 10 minuti o fino a quando si addensa come una crema, ma attenzione a non farlo bollire.
Ritirate dal fuoco, incorporate allo zabaglione il burro ammorbidito a fiocchetti, un pizzico di sale e uno di pepe.
Coprite il fondo di un piatto da forno con uno strato di sale grosso, adagiatevi otto mezzi gusci di ostriche, riempiteli con un cucchiaio scarso di crema di zucchine, sopra adagiatevi un mollusco e ricopritelo con un cucchiaio di zabaglione.
Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per 4-5 minuti.
Ritirate e servite. Vini di accompagnamento: Collio Pinot Bianco DOC, Bolgheri Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 16 di ostriche
- 200g di zucchine
- 1 scalogno
- 4 tuorli d'uovo
- 50g di burro
- 10 cl di vino spumante secco
- sale grosso
- sale fino
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Capesante O Ostriche
- Sarago Alle Zucchine
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Verze E Ostriche
- Ostriche Calde Al Burro Bianco

Ostriche Fritte

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Preparare una pastella battendo i tuorli con la farina, sale, pepe e la panna.
Unire delicatamente l'albume montato a neve ben soda.
Aprire le ostriche e mettere i molluschi in un tegame con la loro acqua. Far prendere il bollore, levarle subito dal fuoco, scolarle, asciugarle e passarle nella pastella. Friggerle in abbondante olio ben caldo, scolarle con la schiumarola quando saranno dorate e croccanti. Servirle con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 48 di ostriche
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- 2 tuorli d'uovo
- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiai di farina
- abbondante di olio d'oliva
- sale
- pepe
- alcuni spicchi di limone

Varianti

- Ostriche Fritte (2)

Ricette simili

- Ostriche Calde Al Curry
- Salmone In Crosta (3)
- Crespelle Allo Storione
- Ostriche Gratinate
- Ostriche Con Lo Zabaglione Salato

Ostriche Fritte (2)

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Sgusciate le ostriche. In una terrina battete le uova e la panna; salate e pepate a piacere.
Immergete le ostriche nella miscela, poi passatele nel pangrattato e lasciatele riposare sopra un foglio di alluminio per 5 minuti.
Sciogliete il burro in una grande padella da frittura, aggiungetevi l'olio, scaldate bene e fatevi dorare i molluschi.
Servite immediatamente con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 36 di ostriche
- 2 uova battute
- 4 cucchiai di panna densa
- sale
- pepe nero macinato al momento
- pangrattato
- 120g di burro
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- alcuni spicchi di limone

Varianti

- Ostriche Fritte

Ricette simili

- Purpu Vugghiutu
- Cebiche De Ostras
- Baccalà Con Olive E Patate
- Salmone In Crosta (3)
- Ostriche Ghiacciate

Ostriche Ghiacciate

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le ostriche con lo speciale coltello soltanto al momento di servirle.
Coprite il fondo di un piatto da portata con uno strato di ghiaccio tritato, disponete su questo le ostriche nelle loro mezze conchiglie e circondatele con spicchi di limone. Chi vuole può consumarle insaporendole con alcune gocce di limone, ma andrebbero mangiate al naturale con una fettina di pane spalmata con un velo di burro.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche freschissime
- 1 limone
- pane nero
- burro salato

Ricette simili

- Ostriche Al Bacon
- Ostriche Fritte (2)
- Angeli In Carrozza
- Gamberetti In Terrina
- Canestrelli Al Burro Verde

Ostriche Gratinate

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Aprite le ostriche, mettete da parte le conchiglie e filtrate l'acqua.
Misurate l'acqua filtrata e aggiungete il vino fino a ottenere una quantità di liquido di circa 3 dl.
Scaldate il forno a 230 gradi.
Disponete le ostriche in una casseruola, ricopritele con la miscela acqua-vino e fatele sobbollire sul fuoco per un paio di minuti.Sgocciolatele con una spatola forata e adagiatele sulle conchiglie tenute da parte, debitamente lavate e pulite.
Fate ridurre il liquido di cottura delle ostriche di circa 1/3.
Lavorate il burro con la farina per ottenere un burro maneggiato, unitelo poco per volta al liquido girando vigorosamente senza sosta a fuoco moderato fino a quando la salsa è densa e omogenea.
Togliete dal fuoco e, sempre continuando a mescolare, unitevi il tuorlo.
Salate e aggiungete un pizzico di peperoncino di caienna.
Ricoprite le ostriche con un cucchiaio di salsa ognuna, disponetele su una piastra da forno e lasciatele gratinare per dieci minuti. Prima di servire guarnite con il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 24 di ostriche
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 15g di farina
- 15g di burro
- 2 cucchiai di panna da cucina
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- peperoncino di caienna

Varianti

- Ostriche Gratinate Agli Spinaci

Ricette simili

- Eglefino Marinato
- Salmone In Crosta (3)
- Salmone In Salsa Di Aneto
- Astice All'armoricana
- Zuppa Di Cozze

Ostriche Gratinate Agli Spinaci

Secondo di pesce a base di ostriche

Ricetta

Pulite e lavate gli spinaci. Metteteli in una casseruola con un pizzico di sale e cuocete a fuoco dolce per 5 minuti. Scolateli, strizzateli e tritateli grossolanamente. In una padella scaldate l'olio, aggiungete gli spinaci, pepate e fate insaporire per 3 minuti.
Mettete ostriche e scalogni tritati in una casseruola, incoperchiate e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti finché non si apriranno le valve.
Togliete dal fuoco e sgusciate i molluschi tenendo da parte il liquido di cottura filtrato. Per la salsa bianca lavorate il burro a crema, unite la panna e la farina e diluite con il fondo di cottura delle ostriche necessario a ottenere una salsa morbida e cremosa.
Unite le ostriche e gli spinaci, mettete il composto in una pirofila imburrata; cospargete di groviera e gratinate in forno a 220 gradi per 5/10 minuti.
Servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 48 di ostriche
- 500g di spinaci
- 2 scalogni
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- burro
- per la salsa bianca:
- 25 cl di panna
- 40g di burro
- 40g di farina bianca
- 30g di formaggio groviera grattugiato
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Crema Alle Ostriche
- Ostriche Calde Al Curry
- Involtini Di Platessa
- Filetti Di Merluzzo Mornay

Pagelli Ai Capperi

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Pulite e lavate il pesce e tritate il prezzemolo. In un tegame mettete l'olio, il vino bianco, i capperi, il prezzemolo e il succo di un limone, adagiatevi sopra i pagelli e fate cuocere a fuoco basso per 15-18 minuti, rigirando 2-3 volte.
Salate alla fine.
Fate rapprendere il fondo di cottura e versatelo sui pagelli che avrete messo su un piatto da portata preriscaldato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pagelli
- 30g di capperi
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- sale

Varianti

- Pagelli Ai Capperi (2)

Ricette simili

- Pagelli Arrosto
- Pagelli Alla Vernaccia (2)
- Pagelli Alla Vernaccia
- Naselli Ai Capperi (2)
- Triglie Al Limone

Pagelli Ai Capperi (2)

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Pulire il pesce e lavarlo.
Mondare il prezzemolo, lavarlo e tritarlo. In 1 tegame mettere l'olio, il vino, i capperi, il prezzemolo ed il succo di limone, adagiarvi sopra i pagelli e far cuocere a fuoco basso per 15 minuti, rigirandoli 2-3 volte.
Salare alla fine.
Mettere il pesce su 1 piatto da portata già caldo, far rapprendere il fondo di cottura e poi versarlo sopra i pagelli.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pagelli
- 30g di capperi
- olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- sale

Varianti

- Pagelli Ai Capperi

Ricette simili

- Pagelli Arrosto
- Pagelli Alla Vernaccia (2)
- Pagelli Alla Vernaccia
- Naselli Ai Capperi (2)
- Triglie Al Limone

Pagelli Alla Vernaccia

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Pulire e squamare i pagelli, lavarli e asciugarli.
Tritare salvia e rosmarino con sale e pepe e riempire i pesci con questo trito. Infarinarli e rosolarli in padella con olio ben caldo. Spruzzarli con metà dose di vino e aggiungere i capperi.
Portare il pesce a cottura a fuoco basso bagnando con il vino rimasto.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pagelli
- 1 bicchiere di vino vernaccia
- rosmarino
- salvia
- olio d'oliva
- 3 cucchiai di capperi
- farina
- sale
- pepe

Varianti

- Pagelli Alla Vernaccia (2)

Ricette simili

- Pagelli Arrosto
- Pagelli Ai Capperi (2)
- Pagelli Ai Capperi
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Coregone Con Salsa

Pagelli Alla Vernaccia (2)

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Pulire e squamare i pagelli, lavarli e asciugarli.
Tritare salvia e rosmarino con sale e pepe e riempire i pesci con questo trito. Infarinarli e rosolarli in padella con olio ben caldo. Spruzzarli con metà dose di vino e aggiungere i capperi.
Portare il pesce a cottura a fuoco basso bagnando con il vino rimasto. Il pesce è pronto dopo circa 20-25 minuti, quando il vino sarà evaporato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pagelli
- 1 bicchiere di vino vernaccia
- rosmarino
- 8 foglie di salvia
- 3 cucchiai di capperi
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- farina

Varianti

- Pagelli Alla Vernaccia

Ricette simili

- Pagelli Arrosto
- Pagelli Ai Capperi (2)
- Pagelli Ai Capperi
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta
- Coregone Con Salsa

Pagelli Arrosto

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Mondate le verdure: tagliate a fettine i peperoni dopo averli scottati sul fuoco per privarli della pellicina, affettate le cipolle e l¹aglio, tritate il prezzemolo.
Mischiate le verdure condendole con olio, sale e un pizzico di peperoncino e lasciatele riposare per 30 minuti.
Pulite, lavate, asciugate il pesce, quindi strofinatene l¹interno con sale, peperoncino e un trito del mazzetto aromatico.
Distribuite un filo di olio sul fondo di una pirofila e versate meta¹ delle verdure condite e alcune fettine di limone. Adagiatevi sopra il pesce, ricoprendolo con il resto delle verdure e ancora qualche fettina di limone; condite con un filo di olio, sale e bagnate con il vino.
Fate cuocere in forno caldo (180 gradi) per circa 40 minuti. Ogni tanto rigirate delicatamente il pesce, bagnatelo con il sugo di cottura e rimescolate le verdure.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di pagelli
- 2 peperoni
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 mazzetto aromatico (alloro, basilico, rosmarino e salvia)
- 1 limone
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Rombo Al Profumo Di Agrumi
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Stocco Alle Erbe
- Moscardini Del Corsaro

Pagelli Profumati

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Fate pulire e squamare i pagelli dal pescivendolo, sceglieteli da mono-porzione per abbreviare i tempi di cottura. Nella pancia di ogni pesce mettete due rametti di menta e un piccolo rametto mettetelo nelle branchie.
Ungete abbondantemente una teglia e disponete alternati i pagelli, salate, pepate leggermente e oliate.
Passate in forno già caldo per 20 minuti e servite subito con una bella insalata. Tempo: 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pagelli del peso di circa 250g ognuno
- menta abbondante
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce
- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero
- Tonno Alla Menta
- Pagelli Alla Vernaccia
- Pagelli Alla Vernaccia (2)

Pagelli Ripieni

Secondo di pesce a base di pagelli

Ricetta

Soffriggere la cipolla, tagliare finemente sedano e porri, mescolarli con olio, pangrattato, sale e farcirvi il pesce.
Infornare per 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pagelli
- 1 costa di sedano
- 1 porro
- 1/2 di cipolla rossa
- pangrattato
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Orata Al Burro D'arancia
- Pagelli Arrosto
- Cozze Gratinate Con Piselli
- Lumachine Di Mare Al Finocchietto
- Baccalà Al Latte Con Verdure

Pagellini Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di pagello

Ricetta

Eviscerate, squamate e lavate i pagellini, quindi asciugateli con carta assorbente da cucina. In una padella fate scaldare 2 cucchiai di olio con uno spicchio d'aglio, due rametti di timo e un po' di prezzemolo. Quando l'aglio è colorito unite i funghi ancora surgelati, fateli scongelare a fiamma media quindi salateli, pepateli e fate consumare l'acqua prodotta a fiamma viva.
Preparate quattro cartocci con carta speciale da cucina o con alluminio e ungete il centro di ogni foglio con mezzo cucchiaio d'olio.
Adagiate al centro di ogni foglio un pesce, salatelo e pepatelo sia all'interno che all'esterno e mettete nel loro interno mezza fetta di limone, mezzo spicchio d'aglio, 2 rametti di timo e un po' di prezzemolo.
Coprite i pagellini con i funghi equamente divisi, distribuite su ognuno le foglioline di un rametto di timo e una grattugiatina della scorza del limone.
Completate con mezzo cucchiaio di olio e chiudete bene i cartocci.
Cuocete in forno caldo a 180 gradi per 20 minuti, quindi sfornate, lasciate riposare qualche minuto e servite i cartocci direttamente in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pagellini (pesci da 250g ognuno)
- 400g di funghi misti surgelati
- 3 spicchi di aglio
- 14 rametti di timo
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 di limone
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Alle Erbe
- Orata Al Burro D'arancia
- Branzino Con Ratatuglia
- Misto Mare
- Trotelle Ai Funghi Porcini

Pagellini Alle Erbe

Secondo di pesce a base di pagello

Ricetta

Pulite, squamate e lavate il pesce; tritate la metà del rosmarino, del timo e dell'origano insieme allo scalogno.
Trasferite il trito in una ciotola, salate, pepate poi incorporate 1/2 cucchiaino di buccia di limone grattugiata.
Mescolate e farcite i pesci con il composto.
Pelate le patate, lavatele e tagliatele a fette sottili; affettate anche i pomodori.
Versate 2 cucchiai d'olio in una pirofila, fate uno strato di fette di patate e pomodori alternandoli leggermente sovrapposti, salate, pepate e adagiatevi sopra i pagellini.
Aggiungete le olive, le erbe aromatiche rimaste, 4 cucchiai di olio e il succo del limone.
Mettete in forno caldo a 180 gradi per 25-30 minuti bagnando il pesce di tanto in tanto con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pagello (pesci da 250g ognuno)
- 1 rametto di rosmarino
- 2 rametti di timo
- 2 rametti di origano
- 3 pomodori maturi e sodi
- 2 patate
- 1 limone
- 100g di olive nere
- 1 scalogno
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Al Cartoccio
- Orata Al Forno (4)
- Aguglie Al Pomodoro
- Pesce Spada Alla Golosa
- Coda Di Rospo Alla Siciliana

Pagello Ai Funghi

Secondo di pesce a base di pagello

Ricetta

In una pirofila imburrata fate una base con cipolla tritata, pochissimo aglio e prezzemolo, aggiungete anche i funghi tagliati a fettine. Sistematevi sopra il pagello, salatelo anche internamente, bagnatelo col vino bianco allungato con un po' d'acqua, aggiungete alcuni pezzetti di burro.
Cuocete in forno ben caldo per circa tre quarti d'ora; e non dimenticate di innaffiare spesso il pesce col suo sugo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pagello di 1000 g
- 1 cipolla
- pochissimo di aglio
- prezzemolo
- 100g di funghi coltivati
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- burro
- sale

Ricette simili

- Branzino Ai Funghi
- Ombrina Ai Funghi
- Orata Ai Funghi
- Cefalo Ai Funghi
- Nasello Alla Provenzale

Pagello Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di pagello

Ricetta

Stendete un foglio di carta d'alluminio sul tavolo e appoggiatevi il pesce. Salatelo, pepatelo, introducete un rametto di rosmarino; innaffiatelo abbondantemente con olio e succo di limone sbattuti insieme, cospargetelo con prezzemolo tritato.
Chiudete il cartoccio, posatelo su una teglia e mettetelo in forno caldo. Il tempo di cottura è in media di 15 minuti ogni mezzo chilo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Castel Del Monte Chardonnay DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pagello di 1000 g
- olio d'oliva
- succo di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagello Ai Funghi
- Cernia Al Cartoccio (2)
- Orata Al Cartoccio
- Branzino Al Cartoccio
- Triglia Al Cartoccio

Pagello Al Limone

Secondo di pesce a base di pagello

Ricetta

Squamate il pesce, pulitelo internamente, lavatelo bene e asciugatelo.
Praticate sulla superficie del pagello, da una parte sola, dei tagli paralleli tra di loro e trasversali quindi salatelo e pepatelo internamente poi appoggiatelo su una teglia ben unta con 2 cucchiai di olio.
Tritate l'aglio con il prezzemolo; amalgamate al trito il pangrattato, pepe e 2 cucchiai di olio.
Cospargete il pesce, da entrambe le parti, con il composto preparato.
Lavate bene il limone poi tagliatelo dapprima a metà per il lungo poi a fettine.
Sistemate le fettine più lunghe nelle ferite praticate sul pesce e le altre intorno.
Irrorate con il resto dell'olio e cuocete il pesce in forno a 200 gradi per circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pagello rosa
- 1 limone
- 3 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 cucchiai di pangrattato
- 8 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagellini Alle Erbe
- Seppioline Al Gratin Al Microonde
- Pagello Al Cartoccio
- Tegamata Di Cozze
- Sardine Al Gratin

Pagello Al Sale

Secondo di pesce a base di pagello

Ricetta

Il pesce va pulito ma non squamato. Si fa un letto di sale entro una pirofila di forma adeguata, sopra si mette il pesce e poi si copre bene col resto del sale, infine si passa al forno caldo a 200-230 gradi, lasciandolo cuocere per 20 minuti. Si estrae dal forno la pirofila e si spacca la crosta di sale formatasi, togliendo il pesce che, in pezzi o in filetti, si dispone sul piatto di portata, condito con olio d'oliva, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pagello
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pagello Al Cartoccio
- Pagello Al Limone
- Dentice Al Sale
- Pagellini Alle Erbe
- Pagello Ai Funghi

Palline Di Pesce

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Tritare il pesce, i pinoli e l'uvetta e mettere tutto in una terrina.
Aggiungere il grana grattugiato, l'uovo, prezzemolo tritato, pangrattato, sale e pepe.
Amalgamare bene gli ingredienti e formare delle palline. Infarinarle e friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di sogliola pulita
- 50g di formaggio grana
- 50g di pangrattato
- 20g di uvetta sultanina
- 1 uovo
- 20g di pinoli
- olio d'oliva
- prezzemolo
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Di Pesce
- Crocchettine Di Baccalà
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana
- Sarde A Beccaficu Alla Palermitana

Palombetto Al Cartoccio Di Verdure

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Pulire il pesce e farne dei pezzi medi.
Mettere su carta da forno, olio, sale e pepe mescolandovi il pesce. Unirvi i pomodorini tagliati a metà, la zucchina a fette, olive e capperi.
Aggiungere altro olio e basilico; chiudere i cartocci spennellando con uovo sbattuto e infornare a 200 gradi per 12 minuti-15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 palombo di 1000 g
- 1 uovo
- 6 olive
- 4 pomodorini
- 1/2 di zucchina
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 3 foglie di basilico
- 4 capperi
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tranci Di Palombo Rustici
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Spiedini Di Sarde
- Stoccafisso All'anconetana
- Palombo Al Pomodoro E Latte Di Cocco

Palombetto Alla Lattuga

Secondo di pesce a base di palombetto

Ricetta

Mandate l'insalata, tenete da parte 4 foglie tra le più grandi e spezzettate quelle rimaste. Fatele quindi rosolare in un tegame con il burro, gli scalogni tritati e una presa di sale, poi bagnatele con il brodo caldo e cuocetele a fuoco moderato per 10 minuti, quindi frullatele.
Trasferite la crema ottenuta nel tegame, unite i tranci, la panna, le bacche di pepe pestate e una presa di sale e cuocete a fuoco moderata per circa 15 minuti. Nel frattempo, spuntate e raschiate le carote, poi tagliatele a metà e cuocetele a vapore per 10-15 minuti, aggiungendo, pochi istanti prima del termine di cottura, le foglie di lattuga tenute da pane.
Servite i trancetti di pesce ben caldi con la salsina di cottura e le verdure preparate.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di palombetto a piccoli tranci
- 1 cespo di insalata lattuga
- 2 scalogni
- 10 cl di panna fresca
- 50g di burro
- 2 carote
- 30 cl di brodo vegetale
- 2 prese di sale
- 1/2 cucchiaino di bacche di pepe miste (o pepe bianco)

Ricette simili

- Salmone All'aneto Al Microonde
- Salmone Con Salsa Verde
- Crema Alle Ostriche
- Cestino Di Sogliola Farcito
- Sogliole Alla Crema (2)

Palombo Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Preparare un trito composto dalle cipolle, le carote e il sedano, tagliare a piccoli pezzi i pomodori e inserire il tutto in una casseruola, a freddo, adagiando per ultimo il palombo, portare al giusto grado di calore, chiudere con il coperchio e cuocere

Ingredienti per 4 persone

- 500g di palombo tagliato a fette grandi
- 2 cipolle
- 4 pomodori maturi
- 2 carote
- 1 gambo di sedano
- sale
- pepe

Varianti

- Palombo Al Pomodoro E Latte Di Cocco

Ricette simili

- Vitello Di Mare Al Pomodoro
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Palombo Alle Verdure
- Palombo Dorato
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte

Palombo Al Pomodoro E Latte Di Cocco

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Cuocere in padella per 5 minuti le olive, il pomodoro tagliato a cubetti, olio, aglio, sale. Aggiungervi i filetti di palombo e cuocere per 3 minuti. A fine cottura unire il latte di cocco e il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di palombo
- 100g di pomodoro
- 8 olive verdi
- 2 cucchiai di latte di cocco
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- prezzemolo tritato

Ricette simili

- Palombo Con Piselli (2)
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Aguglia Alla Sicula
- Palombo In Umido
- Brodetto Sanbenedettese

Palombo Al Prezzemolo

Secondo di pesce a base di palombi

Ricetta

Soffriggere leggermente il trito di aglio e cipolla e unire le fette di pesce infarinate. Farle dorare, spruzzarle con il vino, bagnare con il brodo e cuocere per 20 minuti.
Cospargere con il prezzemolo e con il succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 4 palombi
- 30g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 trito di aglio e cipolla
- vino bianco
- 1 bicchiere di brodo
- prezzemolo tritato
- succo di limone

Varianti

- Palombo Al Prezzemolo (2)

Ricette simili

- Polpo In Verde
- Polipo In Verde
- Seppie Con Le Patate
- Moscardini Del Pescatore
- Seppioline Al Limone

Palombo Al Prezzemolo (2)

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Infarinare le fettine di palombo, poi farle rosolare in 1 padella con olio, burro e il trito di cipolla e aglio.
Irrorare col vino bianco, salare, pepare e cuocere per 10 minuti, piano e coperto.
Spruzzare con succo di limone, cospargere con abbondante prezzemolo tritato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di palombo
- farina
- olio d'oliva
- burro
- 1 trito di cipolla e aglio
- vino bianco
- sale
- pepe
- 1 limone (succo)
- abbondante di prezzemolo tritato

Varianti

- Palombo Al Prezzemolo

Ricette simili

- Palombo In Umido
- Guazzetto Di Pesce
- Palombo Gratinato
- Palombo Alla Buongustaia
- Palombo All'acciuga

Palombo Al Sedano

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Lavate e pulite le coste di sedano e tagliatele a pezzetti.
Scottate i pomodori, sbucciateli, eliminate i semi e tagliateli grossolanamente.
Scaldate in un tegame tre cucchiai d'olio e rosolate le trance di pesce da entrambe le parti.
Unite pomodori, sedano, sale, pepe, il peperoncino sbriciolato e alcune foglie di basilico spezzettate.
Mescolate e fate cuocere, coperto, per circa mezz'ora. In ultimo aggiungete le olive nere snocciolate. Vini di accompagnamento: S. Martino Della Battaglia DOC, Trebbiano Di Romagna DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di palombo
- 4 pomodori
- 1 sedano
- olive nere
- alcune foglie di basilico
- peperoncini
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Tonno Al Sedano
- Tranci Di Palombo Rustici
- Palombetto Al Cartoccio Di Verdure
- Palombo Alle Verdure
- Dentice Alla Veracruzana

Palombo All'acciuga

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

In una larga padella scaldare 3 cucchiai di olio, adagiarvi le trance di pesce e cuocerle a fuoco medio per 7-8 minuti, finché saranno tenere. Levarle dal fuoco e tenerle in caldo. Far ridurre il fondo di cottura poi, fuori dal fuoco, unirvi 2 cucchiai di olio, il succo di limone, la pasta d'acciughe, poco sale e una manciata di prezzemolo.
Mescolare bene e versare sulle trance di palombo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di palombo (trance da 150 g)
- 1 cucchiaio di pasta d'acciughe
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- poco di sale
- 1 manciata di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Palombo In Umido
- Palombo Alla Marinara
- Palombo Alla Buongustaia
- Palombo Al Prezzemolo (2)
- Tonno Alla Livornese (2)

Palombo Alla Buongustaia

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Lavate bene le trance di palombo, asciugatele e irroratele con il succo di un limone. Lasciatele riposare per 10 minuti, poi salatele e pepatele.
Fate fondere 40 g di burro in una grande casseruola, adagiatevi le fette di pesce e lasciatele rosolare per 10 minuti.
Sbucciate la cipolla, affettatela e unitela al pesce, lasciandola colorire a fuoco dolce.
Lavate e asciugate il prezzemolo, tritatene finemente la metà e aggiungete anche questa al palombo (conservate i rimanenti rametti per la decorazione).
Bagnate il pesce con un bicchiere di vino bianco, lasciatelo crogiolare ancora per 5 minuti, poi mettetelo su un piatto di servizio, tenendolo in caldo e conservando il fondo di cottura. Per la salsa, fate imbiondire il restante burro in una casseruolina, unite la farina e, mescolando continuamente, diluite con il brodo caldo e il fondo di cottura del pesce.
Irrorate con il vino rimasto e fate cuocere la salsa a fuoco molto lento, mescolando spesso.
Pulite i funghi, lavateli e affettateli (tenetene da parte qualcuno per la decorazione).
Unite i funghi affettati e i gamberetti alla salsa, lasciando sobbollire per 15 minuti, poi insaporite con due cucchiaini di succo di limone e una presa di sale.
Versate qualche cucchiaiata di salsa in una scodella, incorporatevi i tuorli, rimettetela nel recipiente e lasciatela riscaldare bene, senza però portarla ad ebollizione.
Irrorate con la salsa le trance di palombo e guarnite con i funghi e i rametti di prezzemolo messi da parte e un limone tagliato a spicchi.
Servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di palombo (trance da 200g ognuna)
- 3 limoni
- 80g di burro
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 30g di farina
- 25 cl di brodo di dadi
- 150g di funghi champignon
- 100g di gamberetti
- 2 tuorli d'uovo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Ai Funghi
- Capesante Con Funghi
- Rombo In Vellutata Al Microonde
- Trota Boscaiola
- Bistecche Di Tonno

Palombo Alla Marinara

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Mettere in un tegame con l'olio e l'aglio le trance di palombo e i pomodori spezzettati, unire l'origano, i capperi, il sale e il pepe.
Cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti da entrambi i lati e servire ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di trance di palombo
- 250g di pomodori
- origano
- capperi
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo All'acciuga
- Palombo Con Pomodori Verdi
- Palombo Alla Buongustaia
- Pesce Spada Al Limone
- Bistecche Di Tonno

Palombo Alla Romana

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Far imbiondire la cipolla nell'olio e nel burro.
Unire il prezzemolo, la salsa, i piselli e coprire a filo con acqua calda.
Cuocere finché i piselli saranno teneri.
Unire il pesce, salare e pepare.
Cuocere a fuoco dolce per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di palombo (fette di 200 g)
- 300g di piselli freschi sgranati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di burro
- 1/4 di cipolla tritata
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo In Umido Con Piselli
- Palombo In Umido
- Calamari Con Piselli
- Sgombri In Umido Con Piselli
- Seppie Coi Piselli (2)

Palombo Alle Verdure

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Pulite tutte le verdure, tagliate a fettine le cipolle e a dadini melanzane, zucchine, carote e pomodori. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio e insaporitevi prima le cipolle, poi le melanzane, le carote, le zucchine e, infine, i pomodori. Dopo 10 minuti adagiate le trance di pesce sulle verdure.
Salate, pepate e cuocete per 20 minuti.
Disponete nel piatto da portata il pesce con le verdure, decorate con foglie di basilico. Vini di accompagnamento: Friuli Latisana Tocai Friulano DOC, Colli Martani Grechetto DOC, Guardiolo Falanghina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di palombo
- 4 pomodori
- 3 zucchine
- 3 carote
- 1 melanzana
- 2 cipolle
- alcune foglie di basilico
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo Al Pomodoro
- Vitello Di Mare Al Pomodoro
- Palombo Al Sedano
- Palombetto Al Cartoccio Di Verdure
- Palombo Alla Marinara

Palombo Con Piselli

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Tritare la cipolla e farla appassire in una teglia con 1 cucchiaio di olio e un pezzetto di burro.
Unire i piselli scolati,una presa di sale e una di zucchero e farli insaporire. Bagnarli con 1 bicchiere di acqua calda e cuocere a fuoco basso.
Lavare, asciugare e infarinare il palombo. In un altro tegame fondere 25 g di burro e farvi dorare il pesce da entrambi i lati.
Trasferire il palombo nella teglia con i piselli e cuocere per altri 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette grandi di palombo
- 1/2 di cipolla
- 2 scatole di piselli
- farina
- burro
- olio d'oliva
- 1 presa di sale
- 1 presa di zucchero

Varianti

- Palombo Con Piselli (2)

Ricette simili

- Palombo Alla Romana
- Palombo In Umido Con Piselli
- Palombo Al Prezzemolo (2)
- Palombo Alla Buongustaia
- Fette Di Pesce Alla Casalinga

Palombo Con Piselli (2)

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Sgranate i piselli.
Mondate la cipolla e tritatela finissima insieme all'aglio privato del germoglio interno.
Scaldate l'olio in un tegame e, a fuoco moderato, fatevi imbiondire il trito preparato.
Unite la passata di pomodoro e i piselli, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere, con il coperchio per circa 20 minuti. A questo punto, alzate la fiamma e mettete nel tegame le trance di palombo, spolveratele di pepe e di prezzemolo tritato e fatele cuocere per circa 15 minuti girandole una volta e salandole durante la cottura. Mentre il pesce cuoce tenete il tegame scoperto e, se la salsa dei piselli fosse troppo liquida, fatela ritirare a fuoco vivace dopo aver tirato su le trance di pesce.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di palombo (600 g)
- 1000g di piselli
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 200g di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- poco di prezzemolo
- sale
- pepe

Varianti

- Palombo Con Piselli

Ricette simili

- Palombo In Umido Con Piselli
- Cozze Gratinate Con Piselli
- Palombo Alla Romana
- Palombo Al Pomodoro E Latte Di Cocco
- Calamari Con Piselli

Palombo Con Pomodori Verdi

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Tuffate i pomodori in acqua bollente per pochi secondi, spellateli, eliminate i semi e tagliateli a dadini.
Tagliate a fettine sottili la cipolla.
Lavate e asciugate le trance di pesce, adagiatele in una teglia, salate e pepate, ricopritele con i pomodori, la cipolla e l'origano fresco sminuzzato, l'olio versato a filo.
Cospargete un po' di pangrattato.
Coprite con un foglio d'alluminio, cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti. Vini di accompagnamento: Bianco Di Custoza DOC, Marino DOC, Arenarie Alghero DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di palombo
- 4 pomodori verdi
- 1 cipolla
- origano fresco
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodetto Sanbenedettese
- Palombo Alla Marinara
- Palombo Gratinato
- Sgombro Crudo Marinato
- Fette Di Pesce Alla Casalinga

Palombo Dorato

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Lavate con cura le fette di palombo e asciugatele delicatamente con un canovaccio, facendo attenzione a non romperle.
Sbattete le uova in un piatto fondo e insaporitele con una presa di sale e una macinata di pepe.
Passate le fette di pesce nelle uova, poi nel pangrattato, premendo leggermente in modo che l'impanatura aderisca bene.
Fate scaldare abbondante olio in una padella e friggetevi le fette di palombo per circa 15 minuti, rigirandole a metà cottura.
Scolate il pesce dal condimento quando sarà ben dorato da ogni parte e trasferitelo su un foglio di carta assorbente da cucina, per eliminare l'unto assorbito in eccesso.
Sistemate le fette di pesce su un piatto di portata, guarnite con fettine di limone e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di palombo tagliato a fette
- 100g di pangrattato
- olio per friggere
- 2 uova
- 2 limoni
- sale
- pepe

Ricette simili

- Vitello Di Mare Al Pomodoro
- Palombo Al Pomodoro
- Palombo Alla Romana
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Palombo In Umido Con Piselli

Palombo Gratinato

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Disponete i tranci di pesce in una pirofila e cospargeteli con fettine o anelli sottilissimi di cipolla, preferibilmente nuova e tenera e prezzemolo tritato; bagnate ora con il vino bianco che deve appena arrivare a filo del pesce.
Salate e pepate.
Spruzzate ogni fetta di pesce con un po' di pangrattato e spargete alcuni fiocchetti di burro.
Passate in forno per 20 minuti circa in modo che il pesce cuocia e si formi un bel gratinato nello stesso tempo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di palombo
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 2 bicchieri di vino bianco
- pangrattato
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo Al Prezzemolo (2)
- Palombo Alla Buongustaia
- Cotolette Di Palombo
- Tranci Di Palombo Brasati
- Palombo Con Pomodori Verdi

Palombo In Umido

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Tagliate il pesce a cubetti.
Mettete nel recipiente olio, cipolla, aglio, prezzemolo e le acciughe spezzettate e cuocete scoperto 2 minuti a potenza massima.
Unite i pisellini ancora surgelati, la polpa di pomodoro, sale e pepe e cuocete coperto 5 minuti a potenza massima.
Aggiungete il pesce, mescolate, coprite e cuocete per 5 minuti a potenza massima.
Mescolate e fate riposare per 3 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di palombo a fette
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio tritato
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 2 filetti d'acciughe sott'olio
- 3 cucchiai di polpa di pomodoro
- 200g di pisellini surgelati
- sale
- pepe

Varianti

- Palombo In Umido Con Piselli

Ricette simili

- Palombo Alla Romana
- Seppioline Al Coccio Mari E Monti
- Polipo Al Pomodoro (2)
- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Nasello Al Pomodoro (2)

Palombo In Umido Con Piselli

Secondo di pesce a base di palombo

Ricetta

Lavare, asciugare con un canovaccio e spellare le fette di palombo.
Mettere in un tegame l'olio con la cipolla tritata, far imbiondire poi aggiungere i piselli e il prezzemolo, mescolare qualche istante, aggiungere il pomodoro passato e l'acqua necessaria per coprire i piselli a filo, aggiungere sale e pepe. Quasi a cottura ultimata per i piselli, aggiungere le fette di palombo, condire leggermente con sale e far prendere l'ebollizione a calore moderato, cospargendo di tanto in tanto il pesce con il suo fondo di cottura. Dopo qualche minuto togliere le fette di palombo, porle su un piatto di portata e ricoprirle con i piselli ben sgocciolati; far restringere ulteriormente il fondo di cottura e versarlo sopra il tutto.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fette di palombo (fette spesse 1 cm)
- 500g di piselli sgranati
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 300g di polpa di pomodoro passata al setaccio
- 1/2 di cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Palombo Alla Romana
- Palombo In Umido
- Palombo Con Piselli (2)
- Calamari Con Piselli
- Gamberi Con Lattuga E Piselli

Panada Di Anguille

Secondo di pesce a base di anguille

Ricetta

Versare in una terrina lo strutto 1/2 bicchiere di acqua tiepida e un pizzico di sale; incorporarvi tanta farina ad ottenere un impasto piuttosto morbido. Lavorarlo con un mestolo di legno con una certa energia e poi maneggiarlo leggermente con la punta delle dita fino a renderlo liscio ed omogeneo. Raccoglierlo a palla coprirlo con un telo umido e metterlo per circa 1 ora in frigo.
Fregare le anguille con abbondante sale grosso sciacquarle in acqua corrente levare le interiora staccare e buttare la testa tagliarle in trance di circa 10 cm e sistemarle in una terrina.
Tritare sul tagliere i 4 pomodori secchi, il mazzo di prezzemolo, il 1/2 spicchio d'aglio; diluire il pesto con 3 cucchiaiate d'olio d'oliva e versare il tutto sulle anguille.
Rimestare bene in modo che il condimento venga uniformemente distribuito sul pesce e non aggiungere sale perché è sufficiente quello contenuto nei pomodori secchi. A questo punto togliere la pasta dal frigo dividerla in 2 pezzi di cui uno sia 1/4 dell'altro e stenderli con il matterello in forma di disco.
Sollevare il disco più grande reggendolo con i pugni chiusi per non lacerarlo, farlo aderire al fondo e ai bordi di una tortiera dal diametro di circa 20 cm.
Adagiare al centro del disco metà delle anguille e disporre il rimanente a piramide irrorare con un filino d'olio e posare sulla cuspide del monticello di anguille il disco piccolo di pasta.
Staccare dai bordi della teglia l'estremità del disco grande raccoglierla formando 4 pieghe e far aderire la sfoglia al cumulo di anguille; far combaciare i lembi dei 2 dischi unirli stringendoli fra le punte del pollice e dell'indice e formare un cordoncino lungo tutta la circonferenza delle 2 sfoglie riunite. Si avrà così un involucro ermeticamente chiuso largo alla base e stretto in cima approssimativamente simile a un tronco di cono. Se il tutto risultasse un po' bitorzoluto se ne può correggere la forma con qualche opportuno colpetto assestato con le mani aperte e procedendo come se si dovesse sistemare bene un fagotto contenuto in un fazzoletto legato per le cocche. Così la panada sarà perfetta e pronta per essere cotta. Va messa in forno a medio calore (180 gradi) e lì lasciata per circa 2 h; la si dovrebbe gustare calda, ma se si avesse necessità di doverla riscaldare basterà rimetterla nel forno freddo, accenderne la fiamma, attendere che sia ben caldo e estrarre la panada.

Ingredienti per 8 persone

- 300g di strutto
- 600g di farina
- 1000g di anguille
- 4 pomodori secchi
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 mazzo di prezzemolo
- 10 cl di olio d'oliva
- sale grosso
- 1/2 bicchiere di acqua tiepida

Ricette simili

- Anguilla In Umido (2)
- Anguilla Ai Peperoni
- Anguilla In Umido Alla Napoletana
- Polpo Vero In Insalata
- Branzino Al Pomodoro

Pasteis De Bacalau

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Bagnare il pesce per togliere il sale di conservazione. Cuocerlo in acqua salata insieme con le patate sbucciate.
Togliere la pelle dal pesce e con delicatezza rimuovere le lische.
Mettere polpa di pesce e patate in un macinacarne e unire alla poltiglia ottenuta i tuorli d'uovo, il prezzemolo, la noce moscata, il pepe e il sale. Intanto impastate. Quando l'impasto è omogeneo, aggiungere gli albumi montati a neve.
Formare delle polpette non tanto grandi e tuffatele in olio bollente per 1 o 2 minuti.
Abbassare il fuoco e friggere per altri 5 minuti.
Alzare ancora il fuoco, togliere le crocchette e mettere sul fuoco le polpettine ancora da friggere.
Servite con riso al pomodoro, insalata o come anti- pasto o come snack.

Ingredienti per 4 persone

- 350g di baccalà
- 3 uova
- noce moscata
- olio per friggere
- 500g di patate
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe macinato fresco

Ricette simili

- Baccalà Alla Menta
- Kedgeree Di Baccalà
- Baccalà Con Olive E Patate
- Polpette Di Pesce
- Baccalà Con Patate (2)

Pasticcio Di Pesce

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Questa è la versione un po' semplificata di un pasticcio di pesce molto in onore, un tempo, nella Sicilia del 'Gattopardo'. Allora: fate un brodo con due litri d'acqua, qualche foglia di alloro, le cipolle affettate, il sedano tagliato a pezzetti e fettine di limone.

Date dieci minuti di ebollizione, unite una bottiglia di vino, aspettate che torni il bollore; mettete dentro i gamberi, abbassate la fiamma, lasciate cuocere per una decina di minuti; tirate fuori i gamberi, scolateli bene, tenete da parte il brodo, fatelo raffreddare, passatelo in una pesciera o altro recipiente adatto, mettete dentro la cernia, ben pulita, aperta; fatela cuocere per quaranta minuti circa, sempre a fuoco basso: il brodo deve sobbollire, cioè mandate bolle lente, larghe. Alla fine, tirate fuori il pesce, sgocciolatelo, pulitelo da lische, ossicini e pelle e sistematelo nel frullatore assieme alle olive, ai capperi lavati e strizzati e a tre spicchi d'aglio.

Fate ridurre in purea aggiungendo olio d'oliva poco alla volta e spegnendo a intermittenza il frullatore: dovete ottenere un composto omogeneo.

Unite il prezzemolo, sale, pepe e l'olio rimasto, montando a mano con una spatola di legno fino a ottenere un insieme leggero e spumoso. Durante questa operazione, assieme all'olio rimasto aggiungete, poco alla volta, la mezza bottiglia di vino.

Versate il composto su un piatto di portata, modellatelo possibilmente in forma di pesce e guarnitelo con i gamberoni che disporrete sgusciati sul pasticcio, ancora col guscio tutto intorno.

Fate raffreddare in frigorifero prima di portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- limone
- 2 cipolle
- alloro
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 gambi di sedano
- 120g di olive verdi snocciolate
- 1 cernia di 1200 g
- 300g di gamberi
- 1 1/2 bottiglia di vino bianco

Varianti

- Pasticcio Di Pesce (2)

Ricette simili

- Aragosta Lessata
- Ensalada De Pescado
- Orata Con Le Olive E Le Patate
- Nasello Coi Peperoni E Il Vino Bianco
- Nasello In Tegame

Pasticcio Di Pesce (2)

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Questa è la versione un po' semplificata di un pasticcio di pesce molto in onore, un tempo, nella Sicilia del 'Gattopardo'. Allora: fate un brodo con due litri d'acqua, qualche foglia di alloro, le cipolle affettate, il sedano tagliato a pezzetti e fettine di limone.

Date dieci minuti di ebollizione, unite una bottiglia di vino, aspettate che torni il bollore; mettete dentro gli scampi, abbassate la fiamma, lasciate cuocere per una decina di minuti; tirate fuori i gamberi, scolateli bene, tenete da parte il brodo, fatelo raffreddare, passatelo in una pesciera o altro recipiente adatto, mettete dentro la cernia, ben pulita, aperta; fatela cuocere per quaranta minuti circa, sempre a fuoco basso: il brodo deve sobbollire, cioè mandate bolle lente, larghe. Alla fine, tirate fuori il pesce, sgocciolatelo, pulitelo da lische, ossicini e pelle e sistematelo nel frullatore assieme alle olive, ai capperi lavati e strizzati e a tre spicchi d'aglio.

Fate ridurre in purea aggiungendo olio d'oliva poco alla volta e spegnendo a intermittenza il frullatore: dovete ottenere un composto omogeneo.

Unite il prezzemolo, sale, pepe e l'olio rimasto, montando a mano con una spatola di legno fino a ottenere un insieme leggero e spumoso. Durante questa operazione, assieme all'olio rimasto aggiungete, poco alla volta, la mezza bottiglia di vino.

Versate il composto su un piatto di portata, modellatelo possibilmente in forma di pesce e guarnitelo con i gamberoni che disporrete sgusciati sul pasticcio, ancora col guscio tutto intorno.

Fate raffreddare in frigorifero prima di portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- olio d'oliva
- sale
- pepe
- 3 spicchi di aglio
- prezzemolo
- limone
- 2 cipolle
- alloro
- 1 cucchiaio di capperi
- 2 gambi di sedano
- 120g di olive verdi snocciolate
- 1 cernia di 1200 g
- 300g di scampi
- 1 1/2 bottiglia di vino bianco

Varianti

- Pasticcio Di Pesce

Ricette simili

- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Aragosta Lessata
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Ensalada De Pescado
- Orata Con Le Olive E Le Patate

Pasticcio Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Aprite una piccola scatola di salmone, toglietelo e mettetelo in una terrina dove versate tre cucchiai di pangrattato fine, due cucchiai di parmigiano grattugiato, un uovo intero e un albume, mescolate bene il tutto con un cucchiaio di legno e non aggiungete sale perché, in genere il salmone è già salato a sufficienza.
Impastate quindi con le mani e date al composto una forma allungata e stretta dome di un salame, avvolgete questa specie di salame in un lino pulito, inumidito e spremuto e legatelo bene tutto intorno. Fatelo cuocere in una casseruola piena d'acqua e fate bollire per circa un'ora. Quando è cotto, toglietelo dalla casseruola, levate il panno e lasciate raffreddare, poi tagliate a fettine che servite coperte di maionese insaporita con alcuni capperi tritati.
Potete anche servirlo con burro fritto.

Ingredienti per 4 persone

- 1 scatoletta di salmone
- 3 cucchiai di pangrattato
- 1 uovo
- 1 albume d'uovo
- 2 cucchiai di formaggio parmigiano grattugiato
- maionese
- alcuni di capperi
- per servire:
- burro

Ricette simili

- Polpettone Di Salmone
- Calamari Imbottiti (2)
- Cozze Al Gratin
- Acciughe In Pangrattato
- Alici In Pangrattato

Paté Di Sogliola Al Salmone

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Tritate i filetti di sogliola. Incorporatevi poco per volta gli albumi.
Salate, insaporite con un pizzico di paprica.
Riempite una ciotola grande di ghiaccio e appoggiatevi sopra la terrina con il composto. Lavoratelo con un frullino elettrico aggiungendo a filo la panna, quindi unite i pistacchi e il crescione tritati.
Imburrate uno stampo e foderatelo con il salmone lasciandolo debordare.
Versate il composto, livellatelo e ripiegate sopra il salmone.
Cuocete a bagnomaria per 1/2 ora in forno a 190 gradi.
Sformate e servite con pancarré caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di filetti di sogliola
- 200g di salmone affumicato a fettine
- 300g di panna
- 60g di pistacchi sbucciati e pelati
- 2 albumi d'uovo
- 1 ciuffo di crescione
- 1 pizzico di paprica
- pancarré
- olio d'oliva
- sale
- burro per lo stampo

Ricette simili

- Sformatini Di Pesce Al Microonde
- Medaglioni Di Mare
- Salmone In Crosta
- Sogliole Al Porto
- Filetti Di Sogliola Con Salsa Di Pomodoro

Pepata Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Pulite e raschiate le cozze delle incrostazioni sotto l'acqua corrente, riponendole in un contenitore. Quando avrete finito, riempitelo d'acqua pulita e aiutandovi con un cucchiaio di legno, agitate le cozze nel contenitore per qualche minuto, quindi buttate l'acqua e ripetete l'operazione. Lasciatele a scolare.
Bollite i pomodori in abbondante acqua salata, scolateli e spellateli. Tagliateli a pezzettini e tenete da parte.
Pulite e mondate tutte le verdure, l'aglio e la cipolla.
Fate un trito di finezza media e versate in una padella dove avrete fatto scaldare l'olio.
Fate appassire a fiamma bassa.
Versate ora le cozze nel tegame, coperchiando immediatamente. Dopo un minuto, rimestate le cozze e bagnate con il vino bianco.
Ricoprite con il coperchio e aspettate che tutte le cozze siano aperte.
Aggiungete i pomodori e il peperoncino intero.
Proseguite la cottura, mescolando spesso, per circa 3 minuti. Nel frattempo tostate in forno le fette di pane. A fine cottura delle cozze, eliminate il peperoncino, versate le cozze in un piatto da portata e cospargetele di prezzemolo tritato e di un'abbondante macinata di pepe nero.
Guarnite con le fette di pane, irrorate di un filo di olio extra-vergine di oliva. Vino consigliato: un bianco tipo Martina oppure un Rosato del Salento.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 200g di pomodori perini
- 50g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 peperoncino
- pepe nero
- 8 fette di pane casereccio del giorno prima

Varianti

- Pepata Di Cozze (2)

Ricette simili

- Impepata Di Cozze (2)
- Zuppetta Di Seppioline
- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Cozze Alla Crema
- Caciucco

Pepata Di Cozze (2)

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Lavate le cozze, mettetele al fuoco in un tegame con abbondante pepe. e fatele aprire a fuoco vivo. Appena aperte cospargetele di prezzemolo tritato.
Ritirate e servite subito. Vini di accompagnamento: Lison-Pramaggiore Tocai Italico DOC, Verdicchio Di Matelica DOC, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 2000g di cozze
- pepe
- prezzemolo tritato

Varianti

- Pepata Di Cozze

Ricette simili

- Caramelle Di Sfoglia Con Cozze
- Cozze Gratinate In Forno
- Impepata Di Cozze
- Cozze Alla Marinara (4)
- Mpepatella Di Cozze

Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde

Secondo di pesce a base di scampi

Ricetta

Lavate e asciugate i peperoni. Con un coltellino affilato tagliateli a metà, privateli dei semi e dei filamenti e tagliateli a pezzetti. Riuniteli in una pirofila e aggiungete l'aglio sbucciato e schiacciato con l'apposito attrezzo e l'olio.
Cuocete nel forno a microonde a potenza massima per 8-10 minuti. Nel frattempo lavate velocemente gli scampi. Aggiungeteli ai peperoni, regolate di sale e di pepe e cuocete a potenza massima per 4-5 minuti.
Cospargete con il prezzemolo, profumate con una macinata di pepe e mescolate ancora una volta prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 peperone rosso piccolo
- 1 peperone giallo piccolo
- 1 peperone verde piccolo
- 300g di scampi sgusciati
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Code Di Scampi All'aceto Con Verdure In Agrodolce
- Razza Con I Peperoni
- Pesce Con Verdure

Persico Al Vino

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Salare i filetti, metterli in pentola con vino, zucchero, succo di limone, cannella e chiodo di garofano e cuocere per 15 minuti a fuoco basso.
Togliere il pesce dalla pentola e tenerlo in caldo.
Passare al colino il fondo di cottura, unire il burro lavorato con la farina, mescolare energicamente e sobbollire per 5 minuti.
Servire il pesce con la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti grandi di pesce persico
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 20g di burro
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1/2 di limone
- 1 zolletta di zucchero
- 1 chiodo di garofano
- 1 pizzico di cannella
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale

Ricette simili

- Pesce Persico Alla Milanese
- Pesce Persico Alla Comasca
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico
- Pesce Persico Alla Salvia

Pescado A La Naranja

Secondo di pesce a base di sogliole

Ricetta

Sfilettare le sogliole e sistemarle su una teglia da forno. A parte, in una piccola padella, soffriggere la cipolla e l'aglio fino a che diventino teneri ma non scuri.
Unire il prezzemolo, salare e pepare.
Versare il miscuglio sul pesce insieme al succo d'arancia e a quello di limone mischiati insieme.
Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 200 gradi per 20-25 minuti.
Sistemare sul pesce l'uovo tagliato a spicchi, spolverare con paprica e guarnire con bucce d'arancia a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 6 sogliole di 1000 g
- 1/2 tazza di cipolla tritata finemente
- 2 spicchi di aglio spezzettato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di sale
- 1 punta di pepe
- 1/2 tazza di succo d'arancia
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 1 uovo sodo tagliato a spicchi
- paprica

Ricette simili

- Branzino Al Finocchio
- Tortas De Camaròn
- Frittelle Di Gamberi
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Sogliole Agli Asparagi

Pescado Borracho

Secondo di pesce a base di cerbia

Ricetta

Pulire i peperoncini eliminando il picciolo e i semi. Metterli a bagno in acqua calda per un'ora, asciugarli, mischiarli al vino e frullare. In una pentola di medie dimensioni, soffriggere l'aglio e la cipolla fino a che diventino teneri ma non dorati.
Aggiungere il vino con il peperoncino, i pomodori, l'acqua, il prezzemolo, lo zucchero, il sale, l'origano e il cumino.
Portare ad ebollizione, abbassare il fuoco, coprire e lasciar cuocere lentamente per 5 minuti. Poi unire le olive e i capperi.
Salare e pepare i filetti di pesce, metterlo in una teglia, cospargerlo di salsa e infornare a 180 gradi per 45-60 minuti. Rimuoverlo con delicatezza e servirlo su un piatto di portata insieme alla salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 1300g di filetti di cernia
- 1/3 tazza di vino rosso secco
- 6 peperoncini verdi
- 1/2 tazza di cipolla tritata
- 1 spicchio di aglio tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 3 pomodori spellati e tritati
- 1/3 tazza di acqua
- 1/4 tazza di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1/2 cucchiaino di origano secco pestato
- 1/4 cucchiaino di cumino macinato
- sale
- pepe
- 1/2 tazza di olive
- 1 cucchiaio di capperi

Ricette simili

- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Dentice Alla Veracruzana
- Huanchinango A La Veracruzana
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Calamari Ripieni (10)

Pescado Relleno

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Tagliare il pesce nel senso della lunghezza, diliscarlo.
Tagliare a metà gli spicchi d'aglio e strofinarli sul pesce.
Bagnare col succo di lime, spolverizzare con sale e pepe. Porre una metà del pesce in una teglia imburrata mettendo la parte con la pelle a contatto con il fondo del recipiente. In una casseruola far appassire la cipolla e il peperone nel burro, unire i pomodori e aggiustare di sale; stufare per circa 5-8 minuti o finché la salsa si sarà addensata. Incorporarvi quindi la polpa di granchio e il vino e cuocere ancora qualche minuto.
Coprire la metà del pesce con il composto di granchio, coprire quindi con l'altra metà del pesce mettendo la parte con la pelle rivolta verso l'alto.
Coprire con un foglio di alluminio e cuocere in forno a 180 gradi per 45-50 minuti o finché la carne del branzino sarà molto tenera.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 1 branzino di 2000 g
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di succo di lime (o succo di limone)
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde privato dei semi e tritato
- 2 cucchiai di burro
- 2 pomodori pelati e tritati
- 200g di polpa di granchio spezzettata
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Dentice Farcito
- Pesce Farcito
- Cefalo Farcito
- Merluzzo Farcito
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Pescatrice Agli Aromi

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Mettere le trance di pescatrice in 1 teglia unta d'olio; cospargerle con il trito aromatico, salarle, peparle e metterle in forno caldo a 200 gradi, per circa 20 minuti, spruzzandole di tanto in tanto con il vino bianco e alla fine con il worcester.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di coda di rospo (rana pescatrice)
- olio d'oliva
- 1 trito di salvia, rosmarino, alloro e aglio
- sale
- pepe
- vino bianco
- salsa worcester

Ricette simili

- Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze
- Involtini Di Coda Di Rospo Con Gamberetti
- Coda Di Rospo Al Finocchio
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Brodeto Triestino (7)

Pescatrice Al Forno Con Funghi

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Soffriggere i funghi in padella e metterli in una pirofila.
Aggiungere il pesce, una manciata di pangrattato, il prezzemolo e infornare per 15 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 200g di funghi pleurotus
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- prezzemolo
- 1 manciata di pangrattato

Ricette simili

- Pescatrice In Umido
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Coda Di Rospo Al Forno
- Brodeto Triestino (3)

Pescatrice Al Limone Con Salsa Alle Cozze

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Raschiate le cozze per eliminare le eventuali barbe; lavatele e fatele aprire in un tegame con 2 cucchiai di olio riscaldato con l'aglio intero. Appena pronte sgusciatele e filtrate il loro liquido di cottura.
Tagliate la pescatrice a tranci regolari; cospargete questi ultimi con un pizzico di sale, una macinata di pepe, abbondante trito aromatico; rosolateli brevemente, a fuoco vivo, in 2 cucchiai d'olio, trasferiteli poi in una pirofila, bagnateli con il succo del limone, 1 cucchiaio di olio, infornateli a 250 gradi per 10 minuti, quindi unite il liquido delle cozze e infornate ancora per 10 minuti.
Sfornate, togliete la pescatrice dal sugo che farete restringere quasi del tutto su fuoco vivo prima di aggiungere le cozze, i tranci di pesce, il prezzemolo tritato insieme ad una scorzetta di limone.

Ingredienti per 6 persone

- 1200g di coda di rospo (rana pescatrice) già pulita
- 1000g di cozze
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- trito di salvia, rosmarino, timo
- pepe
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pescatrice Agli Aromi
- Coda Di Rospo In Umido
- Coda Di Rospo Al Forno
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Coda Di Rospo Alla Provenzale

Pescatrice Al Pomodoro E Capperi

Secondo di pesce a base di rana pescatrice

Ricetta

Pulite il pesce, lavatelo, preparatelo per la cottura e riempitegli il ventre con lo spicchio d'aglio e parte del prezzemolo tritati. In un casseruola da pesce fate scaldare metà dell'olio, adagiatevi la pescatrice e fatela rosolare da ambo i lati per 5 o 6 minuti. Poi irrorate con il vino bianco, incoperchiate e continuate la cottura a fuoco medio per circa 15 minuti. Nel frattempo mondate i peperoni privandoli dei semi, lavateli con cura, tagliateli a pezzetti e metteteli in un frullatore con i pomodori sminuzzati, il succo di limone, l'olio rimasto, la cipolla, il rimanente prezzemolo ed un pizzico di sale e pepe.
Frullate tutto in modo da ottenere una salsa omogenea ed incorporatevi i capperi.
Sistemate il pesce su un piatto di portata dopo averlo privato della lisca centrale, ricopritelo con la salsa appena preparata, lasciate insaporire un poco la pietanza e poi servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1 coda di rospo (rana pescatrice) di 1000 g
- 1 peperone rosso
- 1 peperone verde
- 1 peperone giallo
- 2 pomodori maturi
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 limone
- 2 dita di vino bianco
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pezzetto di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe bianco appena macinato

Ricette simili

- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Pescatrice In Umido
- Terrina Di Pesce Al Pomodoro

Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Soffriggere olio con capperi ed aglio, aggiungere poi la pescatrice tagliata a listelle, sale, pepe e vino bianco e cuocere per 10 minuti circa.
Aggiungere il pomodoro a pezzetti e cuocere per altri 7-8 minuti.
Soffriggere olio con capperi ed aglio, aggiungere poi la pescatrice tagliata a listelle, sale, pepe e vino bianco e cuocere per 10 minuti circa.
Aggiungere il pomodoro a pezzetti e cuocere per altri 7-8 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 5 pomodori
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Brodeto Triestino (3)
- Brodeto Triestino (7)
- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pescatrice In Umido
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi

Pescatrice In Umido

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Lessate in una casseruola la pescatrice con cipolla, carota, sedano e un pizzico di sale. A cottura quasi ultimata togliete il pesce dal fuoco e lasciate raffreddare. Tagliatelo a pezzi di piccole dimensioni. In un tegame fate imbiondire l'aglio, aggiungete i pomodori, sale e un peperoncino.
Unite i pezzi di pescatrice e cuocete a fuoco moderato, bagnando, se necessario con il brodo di cottura del pesce.
Servite spolverando con prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di coda di rospo (rana pescatrice)
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 pomodori maturi
- prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino
- sale

Ricette simili

- Medaglioni Di Coda Di Rospo Al Vapore Con Verdure
- Pescatrice Con Capperi, Aglio E Pomodoro Fresco
- Pescatrice Al Forno Con Funghi
- Coda Di Rospo Alla Siciliana
- Brodetto Sanbenedettese

Pesce Agli Agrumi

Secondo di pesce a base di coda di rospo (rana pescatrice)

Ricetta

Lavare ed asciugare bene la coda di rospo.
Passare le fette in un velo di farina. Far fondere in 1 padella 60 g di burro; non appena sarà color nocciola, adagiarvi le fette di pesce e farle dorare da entrambe le parti. Salarle, peparle, spruzzarle con il succo dei limoni e dell'arancia e far cuocere, coperto per 15 minuti. Intanto, lavare e tritare il prezzemolo, poi distribuirlo sul pesce 5 minuti prima del termine di cottura.
Unire anche la panna e far addensare il fondo di cottura a fuoco vivo.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di coda di rospo (rana pescatrice)
- farina
- 60g di burro
- 2 limoni
- 1 arancia
- prezzemolo
- 6 cucchiai di panna
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spezzatino Di Coda Di Rospo Con Riso Alla Curcuma
- Coda Di Rospo Con Cavolfiore E Cipolle
- Coda Di Rospo In Umido
- Coda Di Rospo Alla Provenzale
- Coda Di Rospo Al Forno

Pesce Ai Pinoli

Secondo di pesce a base di pinoli

Ricetta

Far bollire il pesce. A cottura ultimata, togliere la pelle e le spine, conservando la testa e la coda.
Sbriciolare il pesce e lasciarlo macerare con il sale, il pepe ed il limone. Nel frattempo preparare la salsa: tritare i pinoli, mettere la mollica in un po' d'acqua per 5 minuti e poi strizzarla.
Mettere la mollica, il limone, l'acqua e i pinoli nel frullatore e mescolare bene.
Aggiungere sale e pepe. Disporre la metà del pesce su un piatto da portata ovale.
Dare la forma di un pesce.
Coprire abbondantemente con parte della salsa.
Decorare con la testa e la coda.
Coprire con il pesce rimanente e cospargere nuovamente con la salsa.
Decorare e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesce (orata, cernia, triglia) da 1000 g
- sale
- pepe bianco
- succo di limone
- per la salsa:
- 350g di pinoli (o noci)
- 1 cucchiaio di mollica di pane
- 5 limoni (succo)
- 5 cucchiai di acqua

Ricette simili

- Triglia Al Cartoccio
- Cernia Al Cartoccio (2)
- Orata Al Cartoccio
- Orata Al Forno (3)
- Orata Alle Acciughe Al Cartoccio

Pesce Al Basilico

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Ungete bene il fondo in uno stampo per sformati e copritelo di foglie di basilico.
Mescolate l'olio con le spezie, passatevi dentro i filetti e disponeteli nello stampo. Cospargeteli di pangrattato e cuocete in forno per 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di merluzzo
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe
- alcune foglie di basilico
- 2 cucchiai di prezzemolo
- succo di limone
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 4 cucchiai di pangrattato

Ricette simili

- Merluzzo Alle Erbe
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Sformato Di Merluzzo
- Merluzzo Al Curry (3)

Pesce Al Curry

Secondo di pesce a base di pesce bianco

Ricetta

Preriscaldate il forno a 350 gradi.
Mettete il pesce in una teglia; in una padella rosolate le cipolle nell'olio caldo. Distribuitele sopra il pesce.
Passate gli ingredienti restanti in un frullatore e poi aggiungete anche questi al pesce.
Cuocete la teglia coperta nel forno per 30 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce bianco senza spine
- 3 cipolle tritate
- 2 peperoncini
- 3 spicchi di aglio
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 tazza di aceto di vino bianco
- 1/2 cucchiaio di cardamomo
- 1/2 cucchiaio di cumino
- 1/2 cucchiaio di sale

Ricette simili

- Mtuza Wa Samaki
- Brodetto Senegalliese
- Crostoni Con Spuma Di Nasello
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Aragosta Alla Messicana

Pesce Al Forno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Lavate e sbucciate le patate quindi tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore.
Sbucciate la cipolla e i pomodori, lavate il limone e tagliate gli ingredienti in rondelle fini.
Fate riscaldare il forno a 170 gradi.
Sistemate sul fondo di una pirofila le foglie di alloro ed il timo. Sistemateci sopra le patate, poi le cipolle ed infine i pomodori.
Mescolate insieme il pepe, la paprica, il cumino, il sale e l'olio.
Spargete il tutto nella pirofila decorando con fette di limone.
Cuocete le verdure in forno per 45 minuti. Nel frattempo preparate la marinata: sbucciate l'aglio e pestatelo, aggiungetevi la paprica, il pepe, il cumino ed il sale.
Lasciate marinare in questa salsa i tranci di pesce per 30 minuti. Dopo che le verdure sono state in forno per 45 minuti disponetevi sopra i tranci di pesce, versatevi tutta la marinata, rimettete in forno per altri 15 minuti quindi servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di tonno in tranci
- 1000g di patate
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- 3 foglie di alloro
- 2 prese di timo
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di pepe nero
- 1/2 cucchiaio di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- sale
- per la marinata:
- 4 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1 presa di pepe nero
- sale

Varianti

- Pesce Al Forno (2)

Ricette simili

- Hout'l Koucha
- Hout'l Koucha (2)
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Tranci Di Tonno Alla Griglia

Pesce Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavate e sbucciate le patate quindi tagliatele a rondelle di circa 1 cm di spessore.
Sbucciate la cipolla e i pomodori, lavate il limone e tagliate gli ingredienti in rondelle fini.
Fate riscaldare il forno a 170 gradi.
Sistemate sul fondo di una pirofila le foglie di alloro ed il timo. Sistemateci sopra le patate, poi le cipolle ed infine i pomodori.
Mescolate insieme il pepe, la paprica, il cumino, il sale e l'olio.
Spargete il tutto nella pirofila decorando con fette di limone.
Cuocete le verdure in forno per 45 minuti. Nel frattempo preparate la marinata: sbucciate l'aglio e pestatelo, aggiungetevi la paprica, il pepe, il cumino ed il sale.
Lasciate marinare in questa salsa i tranci di pesce per 30 minuti. Dopo che le verdure sono state in forno per 45 minuti disponetevi sopra i tranci di pesce, versatevi tutta la marinata, rimettete in forno per altri 15 minuti quindi servite in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pesce spada in tranci
- 1000g di patate
- 3 pomodori
- 1 cipolla
- 3 foglie di alloro
- 2 prese di timo
- 1 limone
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 presa di pepe nero
- 1/2 cucchiaio di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- sale
- per la marinata:
- 4 spicchi di aglio
- 1/2 cucchiaino di paprica
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1 presa di pepe nero
- sale

Varianti

- Pesce Al Forno

Ricette simili

- Hout'l Koucha (2)
- Hout'l Koucha
- Trota Salmonata Alle Erbe
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Pesce Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

In 400 g d'acqua leggermente salata, cuocere patata, carota e sedano fino a ridurre l'acqua a circa la metà.
Colare il brodo separando le verdure.
Scottare i pomodori, pelarli e ridurli a purea direttamente nel piatto; cuocere la tempestina in circa 200 g di brodo di verdure ben caldo per 5 minuti circa, versare un po' di brodo di cottura nel piatto, amalgamare la platessa col pomodoro, versare la tempestina leggermente scolata nel piatto, aggiungere l'olio d'oliva extra-vergine e mescolare.

Ingredienti per 1 persona

- 2 cucchiai di pasta tipo tempestina
- 1 vasetto di omogeneizzato di platessa
- 2 pomodori maturi
- 1 patata
- 1 carota
- 1 pezzetto di sedano
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Pesce Al Pomodoro (2)

Ricette simili

- Nasello Guarnito
- Trota Saporita
- Tinche Alla Moda Emiliana
- Pescatrice In Umido
- Pesce Gatto Alla Polesana

Pesce Al Pomodoro (2)

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Pulite i pesci, lavateli, asciugateli e tagliateli ognuno in tre pezzi.
Tritate finemente una carota, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una costa di sedano e un ciuffo di prezzemolo.
Mettete tutto in un tegame con quattro cucchiai d'olio, ponete sul fuoco, fate colorire a fiamma bassa.
Aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati, coprite e cuocete a fuoco basso. Quando il sugo si è un po' addensato, aggiungete il pesce, un cucchiaio di capperi dissalati, regolate il sale e portate a cottura che, in genere, richiede all'incirca 20 minuti. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Orvieto “Classico” DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce
- 6 pomodori perini
- 1 spicchio di aglio
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Pesce Al Pomodoro

Ricette simili

- Agoni Al Pomodoro
- Fette Di Pesce Alla Casalinga
- Impepata Di Cozze (2)
- Pepata Di Cozze
- Pizzaiola Di Triglie

Pesce Al Pompelmo

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce a dadini molto piccoli e porli in una terrina. A parte emulsionare il succo di limone con 2 cucchiaini di senape, 40 cl di olio, sale e pepe.
Versare la salsina sul pesce e marinare in frigo per almeno 1 ora.
Trasferire il pesce nel piatto da portata.
Pelare al vivo i pompelmi spicchio per spicchio e unirli al pesce assieme all'erba cipollina e al peperoncino tritato.
Servire fresco ma non freddo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 2 pompelmi rosa
- 1 peperoncino rosso
- 2 cucchiai di erba cipollina tritata
- 1 limone
- 2 cucchiaini di senape
- 40 cl di olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Pesce Spada Piccante
- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Insalata Di Ostriche E Spinaci
- Spezzatino Di Salmone

Pesce Al Sale

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulire il pesce delle interiora e togliere le pinne laterali; non squamare.
Prendere una pirofila da forno ovale, formare un letto di sale e adagiarvi il pesce, quindi ricoprirlo bene con il sale rimasto.
Mettere in forno molto caldo (220-240 gradi) e lasciar cuocere per 20 minuti circa. A cottura ultimata estrarlo dal forno e spaccare la crosta di sale. Disporre in un piatto i filetti del pesce e condire con Olio D'oliva Extra-vergine, sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di pesce (orata, branzino, mormora, sarago)
- 3000g di sale grosso
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Al Sale (2)

Ricette simili

- Branzino Al Forno In Salsa
- Orata In Guazzetto
- Scaloppa Di Branzino Alla Birra
- Orata Royale
- Mormora Al Sale

Pesce Al Sale (2)

Secondo di pesce a base di orata

Ricetta

Pulite il pesce e riempitelo con un trito di cipolla e finocchio selvatico e 3 cucchiai di olio d'oliva.
Versate in una teglia 1000 g di sale, adagiatevi il pesce e coprite con il sale rimasto.
Mettete in forno a 180 gradi per 50 minuti: il sale deve formare una crosta dura che romperete a cottura ultimata.
Estraete delicatamente il pesce, conditelo con olio e servitelo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di orata (o branzino)
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di finocchio selvatico
- 3000g di sale grosso integrale
- olio d'oliva

Varianti

- Pesce Al Sale

Ricette simili

- Orata Al Sale
- Branzino Al Sale (2)
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Branzino Al Finocchietto
- Branzino Con Limone E Verdure

Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero

Secondo di pesce a base di zenzero

Ricetta

Lavate i pesci sotto l'acqua corrente, asciugateli tamponandoli con un canovaccio, infine praticate sui fianchi una serie di tagli paralleli. Salateli dentro e fuori e farciteli con la scorza di lime e alcune foglioline di coriandolo.
Pelate e riducete a fettine sottili lo zenzero fresco; mondate i peperoncini privandoli dei semi e delle membrane bianche interne, quindi tagliateli a listerelle.
Adagiate i pesci nell'apposito cestello per la cottura al vapore e cospargeteli con le fettine di zenzero, il resto del coriandolo e le striscioline di peperoncino.
Condite il tutto con l'olio d'oliva, mettete il cestello nella pentola con l'acqua, chiudete con un coperchio e fate cuocere a vapore per 15-20 minuti, a seconda delle dimensioni dei pesci, verificando ogni tanto il punto di cottura. I pesci sono cotti quando la pinna dorsale si stacca con facilità. A questo punto toglieteli dal cestello e serviteli insieme a verdure fresche di stagione.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesci puliti di circa 350g ognuno
- sale
- 1/2 cucchiaino di scorza di lime tagliata a julienne
- 2 cucchiai di foglie di coriandolo fresco
- 50g di zenzero fresco
- 2 peperoncini rossi
- 3 cucchiai di olio d'oliva

Ricette simili

- Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth
- Nasellini Cotti Al Vapore
- Cebiche De Ostras
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro
- Tonno Fresco Coi Peperoni

Pesce Alla Griglia

Secondo di pesce a base di pesce misto

Ricetta

Pulire e lavare il pesce e conditelo con olio, sale e pepe.
Cuocere sulla griglia, pennellandolo continuamente con olio.

Ingredienti per 4 persone

- pesce misto
- alloro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Fritto Misto Di Pesci Azzurri
- Caciucco (2)
- Pesce In Carpione (2)
- Zuppa Di Pesce (4)
- Stufato Di Pesce Della Galizia

Pesce Cappone Al Forno

Secondo di pesce a base di pesce cappone

Ricetta

Pulire e preparare il pesce cappone, lavarlo e dopo averlo asciugato cospargerlo con sale e un po' di pepe. Sistemarlo in 1 pirofila unta di burro su una base di funghi mondati, lavati e tagliati a fettine.
Unire poco burro, 3 fettine di limone e bagnare col vino.
Mettere in forno già caldo e lasciar cuocere per 25 minuti circa. Durante la cottura irrorarlo spesso col suo sugo; se necessario allungare con acqua.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesce cappone grande
- 50g di burro
- 150g di funghi coltivati
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone

Ricette simili

- Scorfano Ai Funghi
- Filetti Di Sogliola In Salsa
- Filetti Di Sogliola In Salsa (2)
- Filetti Di Sogliola Gratinati
- Orata Ai Funghi

Pesce Con Olive

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

In una teglia sciogliete il burro col prezzemolo tritato, unite i filetti di pesce, fate insaporire a fuoco moderato.
Salate, pepate, spruzzate col vino, lasciatelo evaporare, aggiungete le olive tagliate a rondelle.
Cuocete ancora pochi minuti, se il sugo fosse troppo denso bagnate con poco brodo caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetti di pesce persico
- 50g di burro
- 100g di olive verdi
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- brodo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Calamari Dell'imperatrice
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Filetti Di Pesce Persico In Carpione
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Pesce Persico Alle Acciughe

Pesce Con Verdure

Secondo di pesce a base di cernia

Ricetta

Pulite il pesce, sfilettatelo e poi strofinatelo interamente con il sale.
Pulite bene le verdure e tagliatele tutte a tocchetti non troppo grossi.
Mettete il filetto di pesce in una padella insieme all'olio bollente e friggetelo da entrambi i lati. Toglietelo dalla padella quando sarà ben dorato e, nello stesso olio, mettete la cipolla affettata, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe, il peperoncino, il sugo di pomodoro e l'acqua. Dopo 10 minuti aggiungete le verdure e fatele cuocere.
Adagiate le verdure e il pesce in una pirofila e infornate per 10 minuti a 150 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di cernia
- 250g di patate
- 250g di carote
- 2 bicchieri di sugo di pomodoro
- 1 bicchiere di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 2 zucchine
- 1 cipolla grande
- 1/2 di peperone verde
- 1/2 di peperone giallo
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Con Verdure (2)

Ricette simili

- Torly
- Torly (2)
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Scampi Messicani

Pesce Con Verdure (2)

Secondo di pesce a base di branzino

Ricetta

Pulite il pesce, sfilettatelo e poi strofinatelo interamente con il sale.
Pulite bene le verdure e tagliatele tutte a tocchetti non troppo grossi.
Mettete il filetto di pesce in una padella insieme all'olio bollente e friggetelo da entrambi i lati. Toglietelo dalla padella quando sarà ben dorato e, nello stesso olio, mettete la cipolla affettata, l'aglio schiacciato, il sale, il pepe, il peperoncino, il sugo di pomodoro e l'acqua. Dopo 10 minuti aggiungete le verdure e fatele cuocere.
Adagiate le verdure e il pesce in una pirofila e infornate per 10 minuti a 150 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di filetto di branzino
- 250g di patate
- 250g di carote
- 2 bicchieri di sugo di pomodoro
- 1 bicchiere di acqua
- 1 spicchio di aglio
- 2 zucchine
- 1 cipolla grande
- 1/2 di peperone verde
- 1/2 di peperone giallo
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Con Verdure

Ricette simili

- Torly (2)
- Torly
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Scampi Messicani

Pesce E Patate (2)

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Tagliare la cipolla a striscioline sottilissime e soffriggerla nel burro a fuoco basso in una padella capiente: le cipolle devono rimanere chiare.
Aggiungere la farina e, poco alla volta il latte, continuando a mescolare fino a quando non si forma una salsina densa e cremosa.
Togliere la padella dal fuoco ed aggiungere i cubetti di pesce e le patate precedentemente lessate.
Mescolare delicatamente ed insaporire con sale e pepe.
Rimettere sul fuoco moderato, cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere l'aglio tritato.
Servire caldo insieme a fette di pane di segale o integrale abbrustolito ed imburrato.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di patate a cubettoni lessate
- 1 cipolla
- 600g di filetti di platessa tagliati a cubetti
- 1 spicchio di aglio tritato
- 60g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 50 cl di latte
- sale
- pepe bianco
- per servire:
- alcune fette di pane di segale (o pane integrale)
- burro

Varianti

- Pesce E Patate (3)

Ricette simili

- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Sogliole Al Sidro
- Filetti Di Pesce In Salsa
- Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy

Pesce E Patate (3)

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Tagliare la cipolla a striscioline sottilissime e soffriggerla nel burro a fuoco basso in una padella capiente: le cipolle devono rimanere chiare.
Aggiungere la farina e, poco alla volta il latte, continuando a mescolare fino a quando non si forma una salsina densa e cremosa.
Togliere la padella dal fuoco ed aggiungere i cubetti di pesce e le patate precedentemente lessate.
Mescolare delicatamente ed insaporire con sale e pepe.
Rimettere sul fuoco moderato, cuocere per circa 5 minuti ed aggiungere l'aglio tritato.
Servire caldo insieme a fette di pane di segale o integrale abbrustolito ed imburrato.

Ingredienti per 6 persone

- 500g di patate a cubettoni lessate
- 1 cipolla
- 600g di filetti di nasello tagliati a cubetti
- 1 spicchio di aglio tritato
- 60g di burro
- 2 cucchiai di farina
- 50 cl di latte
- sale
- pepe bianco
- per servire:
- alcune fette di pane di segale (o pane integrale)
- burro

Varianti

- Pesce E Patate (2)

Ricette simili

- Aringhe Gratinate
- Zakouski
- Sogliole Al Sidro
- Nasello Alla Provenzale
- Crostoni Con Spuma Di Nasello

Pesce Farcito

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Rosolare per 3 minuti 2 cucchiai di scalogno tritato e 2 cucchiai di peperone tritato in 30 g di burro. Unirvi 1 pomodoro pelato e privato dei semi e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato.
Salare, pepare e con questo composto farcire il pesce pulito e eviscerato. Porre il pesce farcito in una teglia da forno imburrata, porvi accanto 1 cipolla tritata e 1 peperone verde affettato, bagnare con 1 bicchierino di vino secco e 1 cucchiaio di succo di limone.
Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 cucchiai di scalogno tritato
- 2 cucchiai di peperone tritato
- 30g di burro
- 1 pomodoro pelato privato dei semi
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- merluzzo
- 1 cipolla tritata
- 1 peperone verde affettato
- 1 bicchierino di vino secco
- 1 cucchiaio di succo di limone

Ricette simili

- Merluzzo Farcito
- Cefalo Farcito
- Dentice Farcito
- Pescado Relleno
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde

Pesce Finto

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Tritate il tonno, i capperi e qualche carciofino.
Schiacciate al passaverdura le patate; impastate il tutto cercando di ottenere la forma di un pesce (va bene anche uno stampo ben oleato, dove verserete il composto e che metterete in frigo per qualche ora).
Ponete il pesce finto in un piatto da portata, ricopritelo di maionese e guarnitelo con i cetriolini e i peperoni.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di tonno sott'olio
- 500g di patate lesse
- maionese
- 1 cucchiaio di capperi
- cetriolini sott'aceto
- peperoni sott'aceto
- carciofini sott'olio

Varianti

- Pesce Finto Al Tonno

Ricette simili

- Trota Tonnata
- Trota Salmonata Al Tonno
- Sogliole Al Limone
- Sardine Al Forno
- Gamberoni Ai Capperi

Pesce Finto Al Tonno

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Si hanno da lessare le patate, e stritolarle nello schiacciapatate. Ci si aggiunge il tonno (sbriciolato finemente e senz'olio), le acciughe (idem) e i capperi tritati, il burro e metà tubetto di maionese. Si aggiunge un pochetto di sale, un cucchiaio d'olio e si mette il tutto in uno stampo a forma di pesce.
Inserire nel frigorifero e prima di servire capovolgere lo stampo e guarnire con la maionese rimasta. Si può mettere un'oliva al posto degli occhi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 patate
- 1 scatola di tonno (scatole da 500 g)
- 50g di burro
- 2 filetti d'acciughe
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 tubetto di maionese
- sale
- olio d'oliva
- 1 oliva (facoltativo)

Ricette simili

- Merluzzo Al Forno (2)
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Pesce Finto
- Filetti Di Sogliola Con Patate
- Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano

Pesce Fritto

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Saporite leggermente il vostro pesce con sale, salsa Worcester e succo di limone; lasciate riposare per 1-2 ore in frigorifero. Prima di mettere a friggere, passate il pesce nel latte o nella panna e infarinatelo. Immergetelo quindi nell'olio finché sia dorato e un po' croccante.

Ingredienti per 4 persone

- pesce
- sale
- salsa worcester
- succo di limone
- latte (o panna)
- farina
- olio d'oliva

Varianti

- Pesce Fritto In Pastella

Ricette simili

- Cocktail Di Gamberi
- Sogliole Alla Paprica
- Platessa Alla Paprica
- Merluzzo Alla Paprica
- Trote Alle Mandorle Con Salvia

Pesce Fritto In Pastella

Secondo di pesce a base di carpe

Ricetta

Chiedete al vostro pescivendolo di pulire le carpe e tagliarle ricavando 4 filetti di circa 125 g ciascuno.
Tagliate i filetti in pezzetti lunghi 3-4 cm e fateli marinare, a seconda del gusto, nel succo di limone o nella salsa di soia. Per la pastella setacciate la farina e raccoglietela in una terrina, aggiungete la birra, le uova e un poco di sale e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo.
Coprite la terrina con uno strofinaccio da cucina e fate lievitare il composto per 15-20 minuti.
Mescolate ancora una volta energicamente, passate il tutto attraverso un setaccio sottile che trattenga eventuali grumi di farina.
Montate gli albumi a neve (non troppo solida) e incorporateli al composto, servendovi di un cucchiaio di legno, un attimo prima di friggere per ottenere una pastella morbida.
Aggiungete gli albumi poco alla volta per poter controllare la consistenza della pastella: se diventa troppo liquida, si potrebbe disfare durante la cottura.
Tamponate i pezzi di pesce per asciugarli in modo che la pastella aderisca bene.
Salate e pepate leggermente. Servendovi di una forchetta, immergete un pezzo alla volta nella pastella e giratelo in modo da rivestirlo completamente.
Immergete i pezzi di pesce nella friggitrice con l'olio d'oliva riscaldato a 180 gradi. Se non disponete di una friggitrice elettrica, regolatevi come segue per verificare la temperatura dell'olio: immergete nell'olio un poco di pastella o un pezzettino di pane bianco. Se intorno al pane o alla pastella si formano tante bollicine sfrigolanti, l'olio è caldo al punto giusto.
Friggete la carpa fino a quando è ben dorata da tutti i lati.
Togliete i pezzi di pesce dalla friggitrice e fateli sgocciolare sulla carta assorbente.
Servite subito. --- CONSIGLI. Per preparare la pastella ci sono diverse varianti, fra cui quella che prevede l'utilizzo dell'acqua minerale frizzante al posto della birra: si ottiene una pastella ugualmente croccante, ma dal sapore più neutro e delicato.

Ingredienti per 4 persone

- 2 carpe di 750g ciascuna
- sale
- pepe
- succo di limone (o salsa di soia)
- olio per friggere
- alcune di fettine di limone per guarnire
- per la pastella:
- 250g di farina
- 20 cl di birra
- 2 uova
- 2 albumi d'uovo
- sale

Ricette simili

- Gamberoni In Agrodolce
- Code Di Gamberi Fritte In Salsa Rosa
- Carpa Alla Maître D'hôtel
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Filetti Di Sogliola Fritti

Pesce Gatto Alla Polesana

Secondo di pesce a base di pesci gatto

Ricetta

Friggere i pesci (lavati ed eviscerati) infarinati nell'olio ben caldo. In 2 cucchiai d'olio far appassire un trito d'aglio e prezzemolo con le verdure a fettine; salare; pepare.
Unire vino, buccia grattugiata, pomodoro, un po' di burro, 2-3 cucchiai d'acqua, poi i pesci.
Cuocere coperto per 5 minuti e poi addensare il fondo di cottura.
Servire sulla polenta.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesci gatto da 350 g
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 patata
- 2 coste di sedano
- vino trebbiano di romagna
- 1/2 di limone (scorza)
- salsa di pomodoro
- farina
- burro
- sale
- pepe
- spezie

Ricette simili

- Storione Alla Moda Di Ferrara
- Pesce Gatto In Umido
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Spigola Lessa Alla Maniera Romagnola
- Branzino Lesso Alla Maniera Romagnola

Pesce Gatto Fritto

Secondo di pesce a base di pesci gatto

Ricetta

Lavare, eviscerare e decapitare i pesci gatto. Spellarli (se sono d'allevamento si spellano più facilmente) e infarinarli molto bene con farina di mais molto fine. Friggerli nello strutto a temperatura elevata (lo strutto regge bene le temperature elevate). Salarli e mangiarli come pannocchie di pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pesci gatto da 200 g
- 500g di strutto
- farina di mais
- sale marino

Ricette simili

- Pesce Gatto Alla Polesana
- Pesce Gatto In Umido
- Brodetto Alla Romagnola
- Filetti Di Pesce San Pietro Alla Milanese
- Misto Mare

Pesce Gatto In Umido

Secondo di pesce a base di pesci gatto

Ricetta

Lavare ed eviscerare i pesci; soffriggere nell'olio carota, sedano e cipolla, quindi unirvi i pesci facendo prendere sapore; sfumare con l'aceto e un poco d'acqua e far evaporare.
Unire la salsa di pomodoro, aggiustare di sale e di pepe e far cuocere. A fine cottura cospargere basilico fresco sminuzzato.
Servire con polenta abbrustolita.

Ingredienti per 4 persone

- 4 pesci gatto da 350 g
- 2 cucchiai di aceto di vino
- 1 mestolino di salsa di pomodoro
- carota
- sedano
- cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- alcune foglie di basilico
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Gatto Alla Polesana
- Dentice In Salsa Di Mandorle
- Brodetto Senegalliese
- Brodetto Alla Romagnola
- Trotelle Agli Aromi

Pesce Gratinato Con Salsa Allo Yogurth

Secondo di pesce a base di yogurth

Ricetta

Pulite il pesce, raschiatene la superficie con la lama di un coltello per eliminare le squame, quindi lavatelo internamente ed esternamente e asciugatelo con della carta assorbente da cucina.
Praticate su entrambi i fianchi del pesce dei tagli paralleli, distanti 2 cm l'uno dall'altro, che incidano la pelle e parzialmente anche la polpa sottostante.
Ponete il pesce in un piatto fondo, cospargetelo con il succo di lime e il sale, facendo in modo che i due ingredienti penetrino nei tagli, infine copritelo con un foglio di carta stagnola e lasciatelo marinare per circa mezz'ora. Nel frattempo preparate la salsa allo yogurth: fate scaldare l'olio in una padella e rosolatevi lo zenzero grattugiato, l'aglio pelato e schiacciato, la citronella e lo scalogno tritati, a calore moderato per 4-5 minuti.
Dividete a metà i peperoncini rossi, privateli dei semi e tritate finemente la polpa.
Unite i peperoncini al soffritto di spezie e lasciatelo raffreddare, quindi mescolatevi il cumino, la cannella, una macinata abbondante di pepe e la noce moscata e legate tutto con lo yogurth.
Ungete una capace pirofila con due cucchiai d'olio d'oliva, mettetevi il pesce e copritelo con la salsa preparata.
Passate la preparazione nel forno caldo (220 gradi) per 25-30 minuti: il pesce è cotto quando la spina dorsale può essere estratta con facilità.
Fate scaldare il resto dell'olio d'oliva in una casseruola e rosolatevi dolcemente i peperoncini rossi e quello verde, tagliati a metà e privati dei semi, per alcuni minuti mescolando continuamente.
Distribuite i peperoncini e il loro olio sul pesce, cospargetelo con le foglie di coriandolo e servite insieme a patate bollite o riso lessato. --- CONSIGLI. Si tratta di un piatto tipico dell'India meridionale, dove viene chiamato "Masala Dum Machchi". E' una preparazione molto piccante, dato l'abbondante uso di peperoncino, il cui sapore "ardente" viene solo parzialmente attenuato dallo yogurth. Il risultato è assai gustoso, anche se un po' forte per il nostro palato.

Ingredienti per 6 persone

- 1 pesce intero di 1500g (orata, dentice)
- 1 lime
- sale
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 peperoncino verde
- 2 peperoncini rossi
- alcune di foglie di coriandolo
- per la salsa allo yogurth:
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di zenzero fresco grattugiato
- 2 spicchi di aglio
- 1 scalogno
- 2 peperoncini rossi
- 1/2 cucchiaino di cumino
- 1 pizzico di cannella
- 1 grattatina di noce moscata
- pepe
- 1 rametto di citronella
- 20 cl di yogurth

Ricette simili

- Pesce Al Vapore Con Peperoncino E Zenzero
- Stufato Ai Frutti Di Mare
- Dentice Alla Veracruzana
- Huanchinango A La Veracruzana
- Sgombri Al Forno Con Salsa Di Yogurth

Pesce In Carpione

Secondo di pesce a base di tinche

Ricetta

Pulite bene il pesce, infarinatelo e friggetelo nell'olio bollente (tenendone a parte un cucchiaio per il soffritto).
Preparate la marinata: fate soffriggere in un cucchiaio d'olio la cipolla, aggiungete la salvia e, dopo qualche minuto, l'acqua e l'aceto; portate a ebollizione, facendo leggermente ridurre.
Mettete il pesce fritto in una vaschetta di vetro (o in una terrina); salatelo e vensatevi sopra la marinata calda.
Aggiungete il pepe in grani pestato, quindi coprite bene e lasciate marinare per 12 ore prima di servire.
In luogo fresco e aerato il pesce in carpione si conserva anche per 15-20 giorni: se lo si tiene in frigorifero, va tolto almeno 3 ore prima di servirlo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di tinche non troppo grandi
- 25 cl di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di acqua
- 3/4 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 tazza di farina
- 1/2 di cipolla affettata
- 8 foglie di salvia
- sale
- pepe in grani pestato

Varianti

- Pesce In Carpione (2)

Ricette simili

- Tinca In Carpione Alle Erbe
- Tinca In Carpione
- Marinata Di Salmone
- Tinche Alle Olive
- Tinche Rovesciate Alla Moda Veneta

Pesce In Carpione (2)

Secondo di pesce a base di pesce piccolo misto

Ricetta

Pulite bene il pesce, infarinatelo e friggetelo nell'olio bollente (tenendone a parte un cucchiaio per il soffritto).
Preparate la marinata: fate soffriggere in un cucchiaio d'olio la cipolla, aggiungete la salvia e, dopo qualche minuto, l'acqua e l'aceto; portate a ebollizione, facendo leggermente ridurre.
Mettete il pesce fritto in una vaschetta di vetro (o in una terrina); salatelo e vensatevi sopra la marinata calda.
Aggiungete il pepe in grani pestato, quindi coprite bene e lasciate marinare per 12 ore prima di servire.
In luogo fresco e aerato il pesce in carpione si conserva anche per 15-20 giorni: se lo si tiene in frigorifero, va tolto almeno 3 ore prima di servirlo.

Ingredienti per 6 persone

- 1000g di pesce piccolo misto
- 25 cl di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di acqua
- 3/4 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 tazza di farina
- 1/2 di cipolla affettata
- 8 foglie di salvia
- sale
- pepe in grani pestato

Varianti

- Pesce In Carpione

Ricette simili

- Fritto Misto Di Pesci Azzurri
- Brodetto Marchigiano
- Marinata Di Salmone
- Branzino Al Finocchio
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa

Pesce Persico

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Far rosolare in olio, cipolla e aglio, imburrare in un tegame, metterci il pesce, mettere il soffritto, pomodoro e buccia grattugiata di limone, cospargere di fiocchetti di burro e metterli nel forno e congelare.

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di pesce
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- burro
- pomodori maturi
- 1 limone
- sale

Varianti

- Pesce Persico Alla Comasca
- Pesce Persico Alla Maniera Umbra
- Pesce Persico Alla Milanese
- Pesce Persico Alla Salvia
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Pesce Persico Allo Zenzero
- Pesce Persico In Teglia Alla Crema Verde

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Al Pomodoro
- Pizzaiola Di Triglie
- Mtuza Wa Samaki
- Pesce Al Curry
- Filetti Di Pesce Persico Alla Fonduta Di Peperoni Rossi

Pesce Persico Alla Comasca

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Far marinare i filetti di pesce con olio, aromi e succo di limone. Scolarli, asciugarli, passarli nella farina, nelle uova sbattute e infine nel pangrattato. Friggerli in abbondante burro e servirli ben caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di pesce persico
- succo di limone
- aromi
- olio d'oliva
- farina
- 2 uova
- pangrattato
- abbondante di burro
- sale

Ricette simili

- Pesce Persico Alla Milanese
- Persico Al Vino
- Filetto Di Persico Alla Lionese
- Involtini Di Pesce Persico
- Calamari Dell'imperatrice

Pesce Persico Alla Maniera Umbra

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Infarinare i filetti di pesce e dorarli in olio e burro.
Sfumare con 1 bicchiere di vino e unire i capperi.
Spruzzare di succo di limone, aggiustare di sale e pepe e far cuocere a fuoco vivo.
Servire ben caldi, irrorati col fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di filetti di persico
- 1 manciata di capperini selvatici
- farina
- 1 noce piccola di burro
- olio d'oliva extra-vergine umbro
- 1 bicchiere di vino bianco grechetto
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Persico Alle Acciughe
- Filetti Di Pesce Persico Con Agretti E Cipolline
- Pesce Persico Alla Comasca
- Cartoccio Di Persico Alla Piemontese
- Rombo Ai Porcini

Pesce Persico Alla Milanese

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lasciate macerare per un'ora i filetti di pesce in olio e succo di limone. Sgocciolateli, infarinateli leggermente, scuotete l'eccedenza e poi passateli nell'uovo sbattuto e salato e nel pangrattato. In un tegame lasciate sciogliere abbondante burro a fuoco moderato, cuocete i filetti per 6-7 minuti girandoli una volta. Su entrambi i lati deve formarsi una crosticina dorata e morbida. Ritirateli con la paletta forata, asciugateli su carta assorbente, passateli sul piatto da portata caldo, salateli. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Orvieto DOC, Gravina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di pesce persico
- 1 limone
- farina
- 1 uovo
- pangrattato
- abbondante di burro
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Pesce Persico Alla Comasca
- Persico Al Vino
- Filetto Di Persico Alla Lionese
- Filetti Di Persico Alle Erbe Verdi
- Pesce Persico Alle Acciughe

Pesce Persico Alla Salvia

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lavate in acqua fredda e asciugate bene i filetti di persico. Infarinateli leggermente e scuotete l'eccedenza di farina. In un tegame lasciate sciogliere il burro insieme alle foglie di salvia e quando è spumeggiante adagiatevi i filetti di pesce e fateli dorare a fuoco moderato.
Girate, salate e pepate i vari pezzi che non devono cuocere per più di 7-8 minuti. Serviteli. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Blanc De Morgex DOC, Bianco Vergine Valdichiana DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di pesce persico
- 60g di burro
- 8 foglie di salvia
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Pesce Persico Con Agretti E Cipolline
- Pesce Persico Alla Milanese
- Filetto Di Pesce Persico Alla Menta
- Filetti Di Pesce Persico Alla Menta
- Pesce Persico Alla Comasca

Pesce Persico Alle Acciughe

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lavate, asciugate e infarinate leggermente i filetti.
Scaldate in un tegame due cucchiai d'olio e fatevi dorare il pesce da entrambi i lati.
Dissalate, diliscate e tritate le acciughe insieme a uno spicchio d'aglio e a un ciuffetto di prezzemolo.
Unite un po' di succo di limone filtrato al colino, il pepe di Caienna, un cucchiaio d'olio e mezzo bicchiere di vino bianco.
Amalgamate gli ingredienti e versate il tutto sui filetti di pesce.
Salate, pepate, cuocete per 15 minuti circa a fuoco basso. Vini di accompagnamento: Cortese Dell'Alto Monferrato DOC, Bianchello Del Metauro DOC, Taburno Falanghina DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di filetti di pesce persico
- 3 acciughe
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- limone
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- farina
- pepe di caienna
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Filetto Di Pesce Persico Alla Menta
- Filetti Di Pesce Persico Alla Menta
- Filetti Di Pesce Brodettati Con Il Bimby
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Con Olive

Pesce Persico Allo Zenzero

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Cuocere per poco al forno il pesce dopo averlo cosparso con la scorza grattugiata e il succo di limone, il sale, le fette di radice di zenzero.

Ingredienti per 4 persone

- alcuni filetti di pesce persico
- scorza di limone grattugiata
- succo di limone
- sale
- fette sottili di radice di zenzero

Ricette simili

- Frittelle Di Pesce
- Thot Man Pla
- Pesce Persico Alla Comasca
- Calamari Dell'imperatrice
- Cartoccio Di Persico Alla Piemontese

Pesce Persico In Teglia Alla Crema Verde

Secondo di pesce a base di pesce persico

Ricetta

Lavate e asciugate i filetti di pesce, sistemateli in una teglia, cospargeteli con alcuni fiocchetti di burro. Ricopriteli con abbondante cerfoglio e basilico tritati, sale e pepe.
Spruzzate sui filetti un bicchiere di vino, versate la panna liquida e distribuite in superficie il pangrattato.
Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 10-15 minuti.
Servite nel recipiente di cottura. Vini di accompagnamento: Erbaluce Di Caluso DOC, Bianco Vergine Valdichiana DOC, Gioia Del Colle Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di persico
- 20 cl di panna
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50g di burro
- abbondante di cerfoglio
- abbondante di basilico
- pangrattato
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetto Di Persico Alla Lionese
- Pesce Persico Alle Acciughe
- Astici Alla Crema Di Erbe
- Pesce Con Olive
- Pesce Persico Alla Milanese

Pesce San Pietro Con Taccole

Secondo di pesce a base di pesce san pietro

Ricetta

Spuntate le taccole, togliete i fili e insaporitele in un tegame con 60 g di burro.
Regolate sale e pepe.
Bagnate con un mestolo d'acqua e cuocete coperto, a fuoco basso, per mezz'ora. Intanto pulite il pesce, eliminando testa e coda, togliendo le viscere e ricavandone quattro filetti. Meglio se fate fare questo lavoro al negoziante. In un tegame lasciate sciogliere 40 g di burro, adagiatevi i filetti leggermente infarinati, cuocete, a fuoco moderato, fino a quando hanno preso un bel colore dorato.
Disponete su un piatto da portata taccole e filetti, guarnite con le barbe del finocchio e servite. Vini di accompagnamento: Soave “Superiore” DOC, Montecarlo Bianco DOC, Greco Di Tufo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 pesce san pietro da 1500 g
- 500g di taccole
- 100g di burro
- farina
- barbe di finocchio
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Filetti Di San Pietro Al Forno Con Asparagi E Salsa Verde Al Limone
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa Besciamella
- Filetti Di Pesce San Pietro In Salsa
- Involtini Di Pesce San Pietro Al Forno

Pesce Spada A Bagnomaria

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce spada in otto fettine piuttosto sottili. Disporli quindi in una cocotta con olio sotto e sopra, aggiungendo l'aglio, il prezzemolo, il succo di limone, sale e pepe. Disporre la farina con acqua sul bordo della cocotta in modo che ponendo sopra il coperchio non possa uscire il vapore.
Mettere in forno a bagnomaria, per circa venti minuti.
Aprire quando si e portata la cocotta sulla tavola, in modo che il profumo faccia venire l'acquolina.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 400g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo tritato
- succo di limone
- sale
- pepe appena macinato
- 100g di farina

Ricette simili

- Cefaletti Ai Ferri
- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Al Forno (2)
- Carpaccio Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Al Salmoriglio

Pesce Spada A Giotta

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce spada in quattro fette infarinarlo e farlo cuocere in una padella con l'olio, farlo ben colorare da entrambi i lati. Toglierlo e metterlo in una pirofila. Nella stessa padella e nello stesso olio, rosolare la cipolla ed aggiungere i capperi, il prezzemolo, la salsa di pomodoro, sale e pepe, ed in un secondo tempo le olive.
Fare cuocere per pochi minuti e versare sul pesce caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 100g di olio d'oliva
- 20g di capperi piccoli
- prezzemolo tritato
- 100g di salsa di pomodoro
- 50g di cipolla affettata
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Pesce Spada
- Braciolette Di Pesce Spada
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Saporito (2)

Pesce Spada Affumicato In Fantasia

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Riunite in un frullatore il finocchio tagliato a pezzetti, il mascarpone, l'olio, il tuorlo e frullate fino a quando avrete ottenuto una crema liscia e compatta.
Aggiungete un cucchiaio d'acqua tiepida, uno spruzzo d'aceto bianco, un cucchiaino d'aceto balsamico, sale e pepe.
Frullate ancora fino a quando la salsa avrà acquistato una consistenza più fluida.
Mondate l'insalata, lavatela, sgocciolatela e disponete le foglie a corona su un piatto da portata. Al centro mettete le fettine di pesce e intorno il sedano tagliato a julienne.
Versate un po' della salsa all'aceto e servite la rimanente in salsiera. Vini di accompagnamento: Collio Müller-Thurgau DOC, Vernaccia Di San Gimignano DOCG, Castel Del Monte Bianco Da Pinot Nero DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 12 fettine di pesce spada affumicato
- 2 cespi di insalata trevigiana
- 150g di sedano
- per la salsa:
- 200g di finocchio lessato
- 150g di mascarpone
- 60g di olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- 1 spruzzo di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Ricette simili

- Trance Di Pesce Spada All'aceto Balsamico
- Spiedini Di Mare (2)
- Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico

Pesce Spada Agli Aromi

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Steccare le fette di pesce con l'aglio e passarle in un velo di farina. Far spumeggiare 50 g di burro nella pentola a pressione, adagiarvi il pesce e cuocere a fuoco vivo 1 minuto per parte.
Bagnare con il vino, salare, pepare, unire alloro, maggiorana, timo, menta, prezzemolo e peperoncino.
Chiudere la pentola e calcolare 1 minuto e mezzo dal momento del sibilo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada (altezza 2 cm)
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- menta
- timo
- alloro
- maggiorana
- peperoncino
- burro
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Pesce Spada Al Verde
- Filetti Di Trota Alla Mollica Di Pane Aromatica
- Pesce Spada Saporito

Pesce Spada Agli Aromi (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mescolare al pangrattato un trito di aglio ed erbette; unire un pizzico di sale ed una macinata di pepe.
Panare i tranci di pesce spada con questo composto e adagiarli in una pirofila.
Irrorare con olio e una spruzzatina di limone.
Infornare per 30 minuti a 200 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada (tranci da 200 g)
- 1 spicchio di aglio
- 100g di pangrattato
- 1 limone
- olio d'oliva extra-vergine
- salvia
- timo
- rosmarino
- maggiorana
- basilico
- menta
- 1 pizzico di sale marino integrale
- 1 macinata di pepe bianco

Varianti

- Pesce Spada Agli Aromi

Ricette simili

- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Stocco Alle Erbe
- Tonno Fresco Coi Peperoni
- Dentice Alle Erbe Al Microonde
- Pesce Al Forno (2)

Pesce Spada Ai Capperi

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

In un tegame scaldate tanto olio quanto basta a velare il fondo, cuocetevi le trance di pesce tre minuti da ogni parte, salatele.
Tritate insieme capperi e prezzemolo, diluite con un po' d'olio e il succo di 1/2 limone passato al colino.
Passate il pesce sul piatto da portata.
Versate nel tegame il trito di capperi e succo di limone, mescolate e versatelo sulle trance.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di pesce spada
- 25g di capperi
- olio d'oliva
- succo di limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Al Cartoccio
- Pesce Spada A Giotta
- Pesce Spada Saporito (3)
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Pesce Spada Al Salmoriglio

Pesce Spada Ai Ferri

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Accendete il fuoco sotto ad una padella antiaderente o di ferro in attesa che il recipiente diventi bollente. Quindi adagiatevi dentro, una ad una, le fette di spada badando che cuociano solo per 3 o 4 minuti da entrambe le parti. A fine cottura spegnete il fuoco e deponetele in un piatto salandole e pepandole moderatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada (fette di 200 g)
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Tranci Di Pesce Spada Agli Asparagi
- Pesce Spada Marinato
- Carpaccio Di Pesce Spada
- Pesce Spada Al Salmoriglio
- Spiedini Di Mare (2)

Pesce Spada Ai Funghi

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavate e asciugate i tranci di pesce spada, poneteli su un piatto, irrorateli con il succo di un limone e lasciate marinare 15 minuti.
Cospargete il pesce di sale e pepe poi rosolatelo in una pirofila con 50 g di burro.
Cuocete per 10 minuti, unite un trito di prezzemolo e cipolla, quindi fate insaporire il tutto.
Bagnate poi con mezzo bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare per 5 minuti, quindi togliete dal fuoco e tenete in caldo.
Preparate la salsa mescolando la farina con il burro fuso e sciogliendo il tutto con mezzo mestolo di brodo caldo e il fondo di cottura del pesce.
Pulite e affettate gli champignon, uniteli alla salsa e cuocete per 30 minuti, aggiungendo 5 minuti prima del termine della cottura i gamberetti puliti. In una terrina sbattete i tuorli d'uovo con un pizzico di sale, aggiungete il succo di mezzo limone e unite questo composto alla salsa. Distribuitela sul pesce e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 150g di funghi champignon
- 100g di gamberetti
- 100g di burro
- 30g di farina
- 2 uova
- cipolla
- prezzemolo
- 1 1/2 di limone
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe
- 1/2 mestolo di brodo

Ricette simili

- Palombo Alla Buongustaia
- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Al Forno (2)
- Pesce Spada Marinato
- Naselli Farciti Di Gamberetti

Pesce Spada Al Burro Bianco

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Pelare e tritare lo scalogno non troppo finemente e metterlo in una padella con poco sale e 1 dito d'acqua.
Portare a ebollizione a fuoco vivo e adagiarvi le trance di pesce.
Abbassare la fiamma e cuocerle per circa 5 minuti per parte. Levarle dal fuoco e tenerle in caldo. A fuoco vivo ridurre il fondo di cottura poi unire il burro e farlo fondere.
Versare la salsa sul pesce e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada (tranci da 150 g)
- 1 scalogno
- 80g di burro
- sale

Ricette simili

- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Pesce Spada Alle Olive (2)
- Pesce Spada Alla Griglia (2)
- Pesce Spada Con Insalata Di Finocchi E Patate
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby

Pesce Spada Al Cartoccio

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Appoggiare le fette di pesce spada su un foglio di carta di alluminio unto di olio. Bagnarle con un cucchiaio di aceto, sale, pepe, spolverizzare con il prezzemolo e mettere una fetta di limone.
Aggiungere i capperi, altro olio e chiudere accuratamente il cartoccio.
Mettere in forno a 180 gradi per 15 minuti.
Servire molto caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 4 cucchiai di capperi
- 1 limone
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 4 cucchiai di aceto di vino
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Ai Capperi
- Pesce Spada Saporito (3)
- Pesce Spada Al Verde
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Pesce Spada In Salsa Piccante

Pesce Spada Al Finocchio Selvatico

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavate e asciugate le fette di pesce spada, infarinatele e adagiatele in una padella capace dove avrete fatto rosolare lo spicchio d'aglio con l'olio.
Bagnate tutto con il vino bianco, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti sul fuoco basso girando le fette di pesce.
Aggiungete un bicchiere scarso di acqua, i pinoli, il finocchio selvatico sminuzzato e continuate la cottura per altri 15 minuti.
Servite le fette di pesce spada ben coperte con il loro fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 pugno di pinoli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 ciuffo di finocchio selvatico (o cimette di finocchio)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Affumicato In Fantasia
- Anguilla Verde
- Sarde Al Finocchio Selvatico
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Pesce Spada Con Insalata Di Finocchi E Patate

Pesce Spada Al Forno

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tritate cipolla, aglio e abbondante prezzemolo. Mettetene un po' in una pirofila, sopra sistemate le trance di pesce, salate, pepate, ricoprite con il trito rimasto e condite con un bicchiere d'olio e uno di vino bianco.
Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per mezz'ora, bagnando spesso il pesce con il sugo. Vini di accompagnamento: Colli Orientali Del Friuli Tocai DOC, Pomino Bianco DOC, Don Pietro Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di pesce spada
- 1 cipolla
- aglio
- abbondante di prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Al Forno (2)

Ricette simili

- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Pesce Spada Al Verde
- Pesce Spada Saporito (3)
- Agghiotta Di Pesce Spada

Pesce Spada Al Forno (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Rosolare nell'olio il pesce spada, salarle e porle in una pirofila.
Appassire nel burro un trito di aglio, cipolla, prezzemolo, cospargere con un po' di farina, diluita con il vino e il succo di limone, poi versare sul pesce e cuocere in forno a 200 gradi per 7 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- burro
- aglio
- cipolla
- prezzemolo
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone (succo)

Varianti

- Pesce Spada Al Forno

Ricette simili

- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Saporito (3)
- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada Ai Funghi
- Agghiotta Di Pesce Spada

Pesce Spada Al Limone

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Cuocete il pesce sulla graticola appena un ta.
Preparate a parte il sughetto con i limoni, l'olio d'oliva, l'origano, il pepe e il sale.
Mescolate gli ingredienti in un recipiente a bagno maria affinché tutto sia ben amalgamato.
Servite il pesce bagnandolo con il sughetto.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di pesce spada (trance di 150 g)
- 4 limoni
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- origano
- pepe
- sale

Ricette simili

- Pesce Spada All'arancia
- Carpaccio Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alla Palermitana
- Pesce Spada Marinato (2)
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese

Pesce Spada Al Pepe Verde

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Ponete il trancio di spada in una teglia, su uno strato di sale grosso. Ricopritelo completamente con il sale e infornate a 250 gradi per mezz'ora.
Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire in un tegame con l'olio e un po' d'acqua.
Aggiungete l'indivia tagliata a listerelle, versate mezzo bicchiere d'acqua, coperchiate e cuocete a fuoco basso per 15 minuti.
Frullate il tutto e rimettete la salsa sul fuoco.
Sciogliete l'amido di mais in poca acqua e unitelo alla salsa, mescolando con una frusta finché la salsa risulta morbida.
Estraete la teglia del pesce dal forno, liberatelo dalla crosta di sale grosso, affettatelo in sei fette e servitelo irrorato dalla salsa all'indivia, alla quale avrete aggiunto il pepe verde pestato.

Ingredienti per 6 persone

- 1 trancio di pesce spada da 1000 g
- 2000g di sale grosso
- 200g di insalata belga (indivia)
- 1 scalogno
- 1 cucchiaio di pepe verde
- 1 cucchiaino di maizena
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Ricette simili

- Insalata Al Salmone E Perline
- Pesce Spada Marinato (2)
- Tonno E Scampi
- Pesce Spada Alle Olive (2)
- Fagottini Di Salmone Con Indivia

Pesce Spada Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Saltare nell'olio le fette di pesce infarinate e scolarle. Nello stesso olio appassire la cipolla, l'aglio e il sedano tritati, unire i capperi, i pomodori, e le olive snocciolate.
Cuocere, coperto, a fuoco dolce per 10 minuti.
Sistemare il pesce in una pirofila, cospargere con il sugo e con il basilico, coprire a filo di acqua, salare, pepare e portare a fine cottura in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 600g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di capperi
- 100g di olive verdi
- 1 cipolla
- basilico
- farina
- sedano
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Al Pomodoro (2)

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby
- Pesce Spada In Umido
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese

Pesce Spada Al Pomodoro (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Privare i pomodori della buccia, dei semi e spezzettarli.
Infarinare le fette di pesce e farle saltare in 1/2 bicchiere d'olio, scolarle e tenerle da parte. Nello stesso olio far appassire la cipolla con l'aglio e il sedano tritati, unire capperi lavati, olive snocciolate e pomodori.
Coprire e cuocere per 10 minuti.
Sistemare il pesce in 1 pirofila, cospargerlo con il sugo, coprire a filo con acqua, basilico, salare, pepare e terminare la cottura in forno.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 600g di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di capperi
- 100g di olive verdi
- 1 cipolla
- basilico
- farina
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sedano
- sale
- pepe
- 1 spicchio di aglio

Varianti

- Pesce Spada Al Pomodoro

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby
- Pesce Spada In Umido
- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese

Pesce Spada Al Salmoriglio

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Preparare il salmoriglio scaldando a bagnomaria due bicchieri di olio, con il succo di limone, aggiungendo aglio tagliato a fettine, rosmarino, qualche fogliolina tagliuzzata di prezzemolo, sale e pepe macinato al momento.
Cuocere il pesce spada alla griglia con burro e cospargerlo abbondantemente di salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada (fette di 200 g)
- burro
- alcune foglie di prezzemolo
- succo di limone
- 2 bicchieri di olio d'oliva
- pepe in grani
- sale
- aglio
- rosmarino

Ricette simili

- Pesce Spada Marinato
- Pesce Spada Farcito
- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada All'arancia
- Pesce Spada Saporito

Pesce Spada Al Timo

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavare le fette di pesce spada, infarinarle e adagiarle in un grande tegame. Irrorarle d'olio, cospargerle di timo e di aglio; salare. Far cuocere, a recipiente coperto, per circa 30 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 2 spicchi di aglio
- farina
- olio d'oliva
- timo
- sale

Ricette simili

- Carpaccio Di Pesce (2)
- Pesce Spada Agli Aromi
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Pesce Spada Saporito

Pesce Spada Al Verde

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Preparare un trito con aglio e prezzemolo.
Lavare e asciugare le fette di pesce spada. Infarinarle e gettarle in una padella con 1/2 bicchiere di olio caldo e cuocerle 5 minuti per lato. Bagnarle con 1/2 bicchiere di vino e proseguire la cottura a tegame coperto per 15 minuti. A parte far appassire il trito in 4 cucchiai di olio, 2 di aceto e 2 di vino. Poco prima di levare il pesce dal fuoco irrorarlo con il trito e il suo sugo e servirlo ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- vino bianco
- farina
- 2 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Al Forno (2)
- Pesce Spada Al Forno
- Pesce Spada Agli Aromi
- Pesce Spada Al Cartoccio

Pesce Spada All'aceto

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Pulire, lavare e tagliare a rondelle sottili la carota e le cipolline. In una padella far scaldare l'olio e mettere le trance di pesce, le carote, le cipolle e l'alloro. Far cuocere il pesce per 4 minuti per parte girandolo una sola volta, poi toglierlo dalla padella scolandone l'olio e passarlo su un piatto.
Continuare la cottura delle cipolle e carote per 15 minuti e poi versarvi l'aceto facendone evaporare la metà.
Unire di nuovo il pesce aggiustando di sale e pepe.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di pesce spada
- 1 carota
- 2 cipolline
- 1 foglia di alloro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Pesce Spada In Umido
- Pesce Spada Alla Palermitana
- Pesce Spada Al Verde
- Pesce Al Forno (2)
- Hout'l Koucha (2)

Pesce Spada All'arancia

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare a fettine arancia e limone e metterle sul fondo di una pirofila unta Sopra sistemare le fette di pesce e cospargere con pepe, aglio tritato e un poco di sale.
Irrorare il pesce con succo di arancia e limone, un filo d'olio e infornare per 30 minuti a temperatura media.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 2 limoni
- 2 arance
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe in grani

Ricette simili

- Pesce Spada Al Salmoriglio
- Pesce Spada Al Limone
- Carpaccio Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Palermitana
- Carpaccio Di Pesce Spada

Pesce Spada Alla Fiorentina

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce spada in quattro scaloppe da 200 g cadauno.
Rosolare in un tegame una cipolla tritata con 40 g di burro e mettervi dentro il pesce spada insaporendolo con sale e pepe.
Mettere il pesce spada a cuocere, nel tegame coperto, nel forno per dieci minuti, con del vino bianco sopra.
Lessare gli spinaci e saltarli al burro, quindi disporli in una pirofila in modo da coprirne tutto il fondo .
Preparare una salsa Mornay con 300 g di besciamella, due tuorli d'uovo e parmigiano.
Togliere il pesce spada cotto dal forno e disporlo sugli spinaci.
Aggiungere il vino rimasto dalla cottura del pesce, facendo attenzione che non sia troppo liquido, mescolare e mettere il tutto sul pesce.
Infornare a forno caldo per pochi minuti, finché prenda un colore oro.
Servire dividendo in porzioni.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 200g di spinaci lessi
- 300g di salsa mornay
- 100g di burro
- cipolla tritata
- vino bianco
- sale
- pepe
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- 300g di besciamella

Ricette simili

- Filetti Di Sogliola Alla Fiorentina
- Braciolette Di Pesce Spada
- Involtini Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alla Scogliera
- Conchiglie St. Jacques In Verde

Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Inserisci nel boccale la cipolla e il sedano e tritali per 15 secondi a velocità 4. Unisci l'acqua e cuoci per 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Unisci 60 G di olio, i capperi e le olive: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Alterna nel Varoma e nel suo vassoio le fette di pesce spada, qualche cucchiaio di pomodoro, parte del sughetto già preparato e irrora col rimanente olio. Inserisci nel boccale la passata di pomodoro rimasta, poco sale e pepe e cuoci per 25 minuti a temperatura Varoma velocità 3 e dopo 5 minuti posiziona il Varoma. A metà cottura rigira le fette di pesce. Terminata la cottura disponi il pesce in un piatto da portata con un poco di sugo e usa il sugo rimasto per condire spaghetti o linguine.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di tranci di pesce spada
- 1 cipolla media
- 1 gambo di sedano con le foglie
- 5 cl di acqua
- 90g di olio d'oliva
- 15 di olive verdi snocciolate
- 2 cucchiai di capperi
- 700g di passata di pomodoro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Al Pomodoro
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Pesce Spada In Umido

Pesce Spada Alla Golosa

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mettete a bagno l'uvetta in poca acqua tiepida.
Infarinate leggermente le fette di pesce e rosolatele in una teglia con 4 cucchiaiate d'olio. Sgocciolatele e disponetele in una pirofila, salatele e pepatele.
Fate appassire in 2 cucchiai di olio la cipolla tritata con uno spicchio d'aglio.
Unite i pinoli, il gambo di sedano tritato, l'uvetta strizzata, i capperi, le olive e i pomodori tagliati a filetti e privati dei semi.
Irrorate le fette di pesce con la salsa e ponete a cuocere in forno caldo (200 gradi) per circa 15 minuti. Appena sfornato, spolverizzate con le foglie del sedano spezzettate, quindi servite. Ottimo anche sostituendo al sedano del basilico; in questo caso non soffriggetelo ma cospargetene la pirofila prima della cottura e poi ancora prima di portarlo in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di pesce spada (tranci da 150g ognuno)
- 400g di pomodori maturi
- 1 cucchiaio di olive verdi snocciolate
- 30g di uva passa
- 1 cucchiaio di capperi
- 30g di pinoli
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 6 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiai di farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Pesce Spada Al Pomodoro
- Pesce Spada Gratinato

Pesce Spada Alla Griglia

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mescolate in una terrina un bicchiere di vino bianco secco, un cucchiaio di prezzemolo tritato, una manciatina di origano, il sale necessario e una macinata abbondante di pepe.
Lavate le fette di pesce spada sotto l'acqua corrente, asciugatele tamponandole con un canovaccio e cospargetele con sale e pepe, quindi immergetele nella marinata al vino bianco e lasciatele insaporire per almeno due ore. Trascorso questo tempo, scolate le fette di pesce spada e incidetene la superficie servendovi di un coltellino.
Steccate ogni fetta con fettine d'aglio e pezzetti di rosmarino, quindi fatele cuocere sulla griglia ben calda per circa un quarto d'ora.
Ricordate di girare spesso le fette di pesce spada e di spennellarle ogni tanto con la marinata. A metà cottura cospargetele da ambo le parti con un velo di pangrattato. Nel frattempo mescolate in una casseruolina le acciughe tritate finemente, mezzo bicchiere d'olio d'oliva e la scorza grattugiata di un limone.
Fate scaldare questa salsetta per qualche minuto a calore moderato, quindi servitela col pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada (150g ognuna)
- 2 spicchi di aglio
- 4 filetti d'acciughe
- 1 limone
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 manciatina di origano
- 1 rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Alla Griglia (2)

Ricette simili

- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pesce Spada Alla Palermitana
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Pesce Spada Alle Erbe
- Bistecche Di Tonno

Pesce Spada Alla Griglia (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Grigliate i tranci di pesce spada su una griglia calda, a calore medio. Per la cottura calcolate approssimativamente dai 6 ai 10 minuti (naturalmente, per poter cuocere bene, i tranci vanno girati una volta a metà cottura). Nel frattempo preparate la salsina: versate in una ciotola l'olio, sbattetelo con una frusta unendo il succo di limone, i gambi del prezzemolo tritati e un pizzico di sale in modo da avere una salsina omogenea; con essa condite il pesce appena tolto dalla griglia.

Ingredienti per 2 persone

- 400g di pesce spada (tranci da 200g ognuno)
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di gambi di prezzemolo tritati
- 2 cucchiai di succo di limone
- sale

Varianti

- Pesce Spada Alla Griglia

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada Con Insalata Di Finocchi E Patate
- Pesce Spada Gratinato
- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Pesce Spada Alla Palermitana

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

In una terrina mescolate l'olio con il vino, sbattendoli energicamente con una forchetta.
Nettate accuratamente le fette di pesce spada, quindi lavatele velocemente sotto l'acqua corrente, asciugatele servendovi di un foglio assorbente e mettetele in una casseruola; bagnatele con l'emulsione preparata, mettetevi sopra le cipolle, le foglie di alloro sminuzzate e condite quindi con sale e pepe in grani leggermente pestato.
Coprite la casseruola con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per 2-3 ore.
Eliminate l'alloro e le cipolle, passate le fette di pesce spada da entrambi i lati nell'origano e fatele quindi cuocere 5 minuti per parte in padella oppure sopra una griglia, girandole più volte affinché cuociano senza bruciacchiarsi.
Servite subito, accompagnando a piacere il pesce con spicchi di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 20 cl di olio d'oliva
- 20 cl di vino bianco
- 4 fette di pesce spada (200g ognuna)
- 2 cipolle affettate
- 2 foglie di alloro
- sale
- pepe in grani
- origano
- alcune fette di limone

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada Alle Erbe
- Pesce Spada All'aceto
- Trote Blu
- Pesce Spada Al Salmoriglio

Pesce Spada Alla Scogliera

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare quattro fette di pesce spada da 200 g cadauno e passarle nella farina. Quindi farlo dorare in padella con 100 g di burro, dopo di che metterlo in una pirofila, che sarà tenuta in caldo.
Preparare la salsa in padella facendo rosolare con il burro un po' di cipolla ed una punta di aglio, aggiungere quindi i gamberi le cozze e le vongole, facendo cuocere pochi minuti; quindi sfumare con vino bianco attendendo il tempo necessario per farlo evaporare; quindi aggiungere il pomodoro, il prezzemolo tritato, il sale ed il pepe quanto basta.
Fare cuocere per circa 10 minuti e versare questa salsa sul pesce, che così e pronto per essere servito.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 600g di cozze
- 200g di vongole
- 50g di gamberi
- 100g di pomodoro
- 100g di cipolla tritata
- poco di prezzemolo tritato
- vino bianco
- 100g di burro
- sale
- pepe
- aglio

Ricette simili

- Pesce Spada In Cartoccio
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole
- Orata Al Tegame
- Insalata Di Mare
- Cartoccio Del Marinaio

Pesce Spada Alle Erbe

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Insaporire il pesce spada con il trito aromatico, distribuirvi l'aglio a filetti e premere per farlo aderire, salare e pepare.
Tagliare a dadini piccoli carote, scalogni e sedano e scottarli nel vino per 3 minuti.
Scaldare poco olio, rosolarvi il pesce, unire il vino con le verdure e cuocere per 5 minuti, poco prima di togliere dal fuoco unire 3-4 spicchi di limone.
Servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 2 spicchi di aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone
- 2 carote
- 3 scalogni
- 1 cuore di sedano
- 1 trito di salvia, alloro e rosmarino
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Alle Erbe (2)

Ricette simili

- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Pesce Spada In Umido
- Pesce Spada Alla Griglia
- Pescatrice Agli Aromi
- Pesce Spada Agli Aromi (2)

Pesce Spada Alle Erbe (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Imbiondire nell'olio aglio e scalogno con le erbe sminuzzate e il coriandolo; unire il pesce e far cuocere per 3 minuti per lato a fuoco vivace.
Sfumare col vino, salare e cuocere per altri 5-6 minuti girandolo.
Sistemare il pesce nei piatti caldi; addensare il fondo di cottura con un po' di farina, versarlo sul pesce e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di tranci di pesce spada
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 25 cl di vino bianco
- 1 manciata di foglioline di maggiorana
- 6 foglie di salvia
- 5 foglie di basilico
- prezzemolo
- semi di coriandolo
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- sale marino integrale

Varianti

- Pesce Spada Alle Erbe

Ricette simili

- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Tonno Fresco Coi Peperoni
- Pesce Spada Alla Griglia (2)
- Orata Alle Noci
- Stocco Alle Erbe

Pesce Spada Alle Olive

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Friggere il pesce in olio bollente, un minuto per lato, poi tenerlo da parte. Nel fondo di cottura soffriggere a fuoco basso le cipolle tritate, unire i pomodori a filetti e un po' di sale.
Soffriggere per 10 minuti, quindi rimettere nel tegame il pesce e le olive.
Insaporire con peperoncino e tenere ancora un minuto sul fuoco. Prima di servire unire il prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada
- 2 cipolle
- 200g di pomodori
- 1 peperoncino
- 10 olive nere snocciolate
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Varianti

- Pesce Spada Alle Olive (2)

Ricette simili

- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Saporito (2)
- Pesce Spada Alla Golosa
- Baccalà Al Pomodoro Con Capperi E Olive

Pesce Spada Alle Olive (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Disponete sulla placca del forno un foglio di carta da forno, sopra sistemateci il trancio di pesce, i calamaretti, due rametti di rosmarino, le olive, i pomodori a spicchi, sale, pepe; condite il tutto con un po' d'olio.
Chiudete il cartoccio e cuocete in forno a 200 gradi per 35 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 1 trancio di pesce spada (tranci da 1000 g)
- 150g di calamari puliti
- 2 pomodori
- 8 olive nere
- 2 rametti di rosmarino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Alle Olive

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari

Pesce Spada Allo Spumante

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mettete in un tegame capiente 4 cucchiai d'olio d'oliva ed aggiungere le 4 fette di pesce spada infarinate. Fatele rosolare da un lato e quindi dall'altro, aggiustando di sale e di pepe.
Versare sopra la mezza bottiglia di spumante e fate continuare la cottura finché il vino non si consumi e in fondo al tegame si formi una salsa piuttosto densa.
Togliete le fette di pesce spada dal tegame e disponetele su un piatto da portata, copritele con la salsa preparata e adornate con fettine di limone e insalata.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pesce spada (800 g)
- 1/2 bottiglia di vino spumante secco
- farina
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Pesce Spada Ubriaco
- Pesce Spada Al Forno (2)
- Pesce Spada Saporito (3)
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pesce Spada Alle Erbe

Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce a fettine e batterle tra 2 fogli di carta da forno.
Grigliare le melanzane a fette sottili e tonde.
Avvolgere il pesce con dentro una fetta di melanzana, 2 fettine di grana e 5 capperi.
Cuocere gli involtini sulla griglia e infornarli per 5 minuti.
Servire con le altre melanzane e con un salsa di olio, aceto e capperi.

Ingredienti per 4 persone

- 250g di pesce spada
- 1/2 di cipolla
- 1/2 cucchiaio di capperi
- 1/2 di melanzana
- 40g di formaggio grana
- aceto balsamico
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Spiedini Di Mare (2)
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Grigliata Di Spada, Gamberi E Calamari
- Pesce Spada Alla Golosa

Pesce Spada Con Insalata Di Finocchi E Patate

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare le patate a fettine sottili, cuocerle in padella con olio fino alla doratura e salarle.
Tagliare il pesce, rosolarlo, salarlo, peparlo e disporlo su un piatto con al centro il finocchio tagliato fine circondato dalle patate e dall'arancia pelata.
Condire con olio e succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tranci di pesce spada
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 di finocchio
- 2 patate novelle
- succo di limone
- 1 arancia
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Griglia (2)
- Pesce Spada Gratinato
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Pesce Al Forno (2)
- Hout'l Koucha (2)

Pesce Spada Farcito

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavare e asciugare i tranci di pesce. Porli su un vassoio e bagnarli con il succo di limone, olio, salarli e peparli. Lasciar insaporire il pesce per almeno 1 ora poi incidere con un coltellino le fette e introdurre nei tagli aglio a fettine e qualche ago di rosmarino. Disporre le fette di pesce spada in una pirofila unta e cuocere in forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette spesse di pesce spada
- 4 spicchi di aglio
- rosmarino
- 1 limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Al Salmoriglio
- Pesce Spada Alle Erbe
- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Pesce Spada Alle Olive (2)

Pesce Spada Gratinato

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Accendete il forno a 180 gradi.
Private il pancarré della crosta e grattugiatelo.
Ungete leggermente una teglia da forno e cospargetela con metà pangrattato.
Salate e insaporite con il peperoncino le fette di pesce spada, posatele nella teglia, bagnate con il succo di limone e coprite con un foglio di alluminio o di carta speciale da forno.
Cuocete per 15 minuti. Intanto grattugiate anche il pecorino. Trascorso il tempo indicato, togliete il pesce dal forno e cospargetelo con il pangrattato e il pecorino.
Accendete il grill e lasciatevi il pesce finché il formaggio si è leggermente sciolto e il pangrattato un po' dorato.
Servite con qualche cappero e i pomodori a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada (tranci alti 1 cm)
- 2 pomodori maturi sodi
- 4 cucchiai di formaggio pecorino piccante
- 2 cucchiai di capperi dissalati
- 1 limone (succo)
- 2 fette di pancarré leggermente raffermo
- pochissimo di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- peperoncino secco in polvere

Varianti

- Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada Alla Griglia (2)
- Pesce Spada Con Insalata Di Finocchi E Patate
- Pesce Spada In Carpaccio
- Pizzaiola Di Triglie

Pesce Spada Gratinato Alla Calabrese

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce spada in 8 fette sottili, poi disporlo in una pirofila imburrata e spolverarlo con un po' di sale e pepe.
Fare un impasto con la mollica, il prezzemolo, il parmigiano, l'origano, i capperi, le olive tritate sale, pepe ed un po' di olio (quanto basta).
Ricoprire il pesce con questo impasto, mettendo sopra qualche nocciola di burro.
Infornare e cuocere per circa 10 minuti, finché prende colore. dopodichè è pronto per essere servito.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di pesce spada
- 100g di burro
- 200g di mollica di pane
- 50g di prezzemolo
- 50g di formaggio parmigiano grattugiato
- origano
- capperi tritati
- olive verdi tritate
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Pesce Spada
- Braciolette Di Pesce Spada
- Spiedini Di Pesce Spada
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Involtini Di Pesce Spada (2)

Pesce Spada Impanato

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Salare il pesce e lasciarle insaporire per 10 minuti.
Sbattere le uova, tuffarvi il pesce, poi passarlo nella farina, quindi nel pangrattato.
Premere bene per far aderire la panatura. Dorarle nell'olio caldo, girandole con una paletta. Metterle a perdere unto su carta da cucina. Sistemarle su un piatto da portata e decorare a piacere con prezzemolo e limone.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pesce spada
- 3 uova
- pangrattato
- farina
- olio d'oliva
- sale
- per decorare:
- prezzemolo
- limone

Varianti

- Pesce Spada Impanato Aromatizzato

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Griglia
- Pesce Spada Ai Funghi
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Al Forno (2)

Pesce Spada Impanato Aromatizzato

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare il pesce a bastoncini, infarinarli, passarli nell'uovo e nel pangrattato profumato con semi di finocchio, quindi friggerli.
Preparare la maionese e con questa guarnire il pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesce spada
- 1 uovo
- 50g di farina bianca
- 50g di pangrattato
- 10g di semi di finocchio
- olio di semi
- maionese

Ricette simili

- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Involtini Di Pesce Persico
- Pesce Spada Al Finocchio Selvatico
- Pesce Spada Marinato Con Carciofi
- Pesce Spada Alle Erbe (2)

Pesce Spada In Carpaccio

Secondo di pesce a base di carpaccio di pesce spada

Ricetta

Preparate su un piatto da portata le fette di pescespada condite col limone e con una spruzzata di pepe bianco e mettetele in frigo.
Tagliate i pomodori e scottateli in olio d'oliva col basilico tritato e un pizzico di sale.
Fate cuocere per qualche minuto, poi passateli al passaverdura per ottenere una salsa omogenea e priva di bucce, che farete ritirare a fuoco medio se troppo liquida.
Servite il pesce accompagnato dalla salsa ben raffreddata.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di carpaccio di pesce spada
- 150g di pomodori pachino ben maturi
- basilico
- 1/2 di limone (succo)
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 spruzzata di pepe bianco
- 1 pizzico di sale

Ricette simili

- Pesce Spada Gratinato
- Pesce Spada Agli Aromi (2)
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)

Pesce Spada In Cartoccio

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Lavate le cozze e le vongole. Fatele aprire a fuoco vivace in un tegame con tre cucchiai d'olio e uno spicchio d'aglio.
Sgusciate i gamberetti, lavateli, asciugateli e insaporiteli in un tegame con due cucchiai d'olio per pochi minuti. Nello stesso recipiente unitevi le cozze e le vongole non sgusciate, i pomodori tagliati grossolanamente, il peperone tagliato a falde, alcune foglie di basilico sminuzzate, il peperoncino e il liquido delle cozze filtrato.
Cuocete per 5 minuti.
Lavate le trance di pesce, asciugatele e cuocetele in un tegame con un po' d'olio per 5 minuti da entrambi i lati. Disponetele sulla carta d'alluminio, salate, pepate. Sopra distribuite le cozze, le vongole e i gamberetti.
Cospargete con prezzemolo fresco tritato e irrorate con un filo d'olio.
Chiudete bene il cartoccio e cuocete in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 10 minuti.
Adagiate il cartoccio sul piatto da portata, dischiudetelo appena e portatelo subito a tavola. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Pigato DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi “Classico” DOC, Regaleali Bianco IGT Di Sicilia.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di pesce spada
- 150g di gamberetti
- 250g di cozze
- 250g di vongole
- 2 pomodori
- 1 peperone giallo
- 1 peperoncino
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Scogliera
- Brodetto Marchigiano
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Omelette Ai Frutti Di Mare
- Orata Al Tegame

Pesce Spada In Salmoriglio

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

In una ciotola mettere l'olio e batterlo delicatamente con la frusta. Senza smettere di sbattere aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua calda, succo di 2 limoni, prezzemolo, origano e aglio schiacciato. **Continuare** ad amalgamare il composto finché la salsa non diventi omogenea e di consistenza vellutata. Al momento di servirla scaldarla a bagnomaria e versarla su carne o pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 2 limoni
- 250g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di origano

Ricette simili

- Aliciotti Con Carciofi
- Alici Marinate (4)
- Cozze Al Limone
- Trota Al Cartoccio
- Triglie Al Vermentino

Pesce Spada In Salsa

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliate a metà le fette di pesce.
Mescolate la farina con il sale e il pepe e infarinate il pesce.
Ungete di olio 4 fogli di alluminio, suddividetevi i filetti d'acciughe a pezzetti e le fette di pesce.
Mescolate la panna con lo sherry e incorporate 3 gocce di tabasco: bagnate con questa salsa il pesce e chiudete i cartocci sulla placca del forno e cuoceteli a 180 gradi per 30 minuti.
Aprite i cartocci, cospargete il pesce di prezzemolo tritato e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 2 fette di pesce spada
- 1/2 bicchiere di panna
- 2 cucchiai di farina
- 4 filetti d'acciughe
- 2 cucchiai di sherry
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada In Salsa Piccante

Ricette simili

- Olivette Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alla Griglia
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Pesce Spada A Bagnomaria
- Pesce Spada A Giotta

Pesce Spada In Salsa Piccante

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Sbucciare i pomodori e lavarli; snocciolare le olive e tritarle.
Mettere in un tegame i pomodori, le acciughe e i capperi a pezzetti. Far soffriggere in poco olio poi versare un po' d'acqua e far cuocere per 15 minuti. Poi spellare il pesce e metterlo nel sugo.
Aggiungere il vino e lasciar cuocere per altri 15 minuti.
Unire il prezzemolo, salare, pepare; far addensare la salsa e servire.

Ingredienti per 6 persone

- 6 fette di pesce spada
- 70g di olive nere
- 5 filetti d'acciughe sott'olio
- 4 pomodori
- 1 manciata di capperi
- prezzemolo tritato
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- poco di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pesce Spada Alla Griglia
- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Pesce Spada In Umido
- Dentice Alla Veneta

Pesce Spada In Umido

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Disponete le trance di pesce in una teglia con una fogliolina d'alloro e uno spicchio d'aglio intero, cospargete di cerfoglio e basilico freschi tritati, condite con due giri d'olio versato a filo, spolverizzate con un pizzico di sale e di pepe.
Ponete sul fornello a fuoco medio e lasciate insaporire per mezz'ora, girando il pesce ogni tanto. Quindi passate in forno preriscaldato a 180 gradi per un quarto d'ora scarso, spruzzando spesso le trance con un po' di vino bianco.
Scaldate in un tegame due cucchiai d'olio e rosolatevi la cipolla, il sedano e la carota tritati.
Aggiungete la polpa di pomodoro tagliata a pezzetti, i capperi, le olive snocciolate e cuocete per circa 10 minuti aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua perché la salsa deve essere un po' abbondante. Versatela sul pesce, cospargete di parmigiano a scaglie e ponete di nuovo in forno ben caldo per circa un quarto d'ora.
Lasciate riposare e insaporire alcuni minuti prima di servire. Vini di accompagnamento: Trentino Pinot Grigio DOC, Montecarlo Bianco DOC, Etna Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 4 trance di pesce spada
- 300g di polpa di pomodoro
- alloro
- 1 spicchio di aglio
- cerfoglio
- basilico
- 60g di olive nere
- 15g di capperi
- sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 40g di formaggio parmigiano
- vino bianco secco
- olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada
- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pesce Spada Al Pomodoro
- Pesce Spada Al Pomodoro (2)
- Involtini Di Pesce Spada

Pesce Spada Marinato

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Emulsionare 3 cucchiai di olio d'oliva con 4 cucchiai di succo di limone e versare sul pesce spada.
Salare, pepare e lasciare marinare per 3 ore.
Affettare i funghi e spruzzarli di limone.
Coprire le fette di pesce spada con i funghi e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesce spada a fette sottili
- 4 funghi champignon
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 5 cucchiai di succo di limone
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Marinato (2)
- Pesce Spada Marinato Con Carciofi
- Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere

Ricette simili

- Carpaccio Di Pesce Spada
- Pesce Spada Ai Funghi
- Pesce Spada Al Salmoriglio
- Salmone Ai Funghi (2)
- Spiedini Di Pesce Spada

Pesce Spada Marinato (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Fatevi tagliare il pesce spada a fettine molto sottili, sistematele su un piatto, conditele con un po' d'olio, bagnatele con il succo di due limoni, salate, pepate, coprite e lasciate in frigorifero per circa 2 ore.
Lavate e asciugate le insalate, spezzettatele e raccoglietele in una ciotola.
Unite il cerfoglio e mescolate.
Disponete le fettine di pesce a corona sul piatto da portata e al centro mettete le foglie delle due insalate.
Condite con la marinata e guarnite con alcune fettine di limone. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Riesling Renano DOC, Torgiano Pinot Grigio DOC, Bianco D'Alcamo DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 300g di pesce spada
- 100g di insalata cicoria
- 100g di insalata rucola
- 1 rametto di cerfoglio
- 3 limoni
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Varianti

- Pesce Spada Marinato
- Pesce Spada Marinato Con Carciofi
- Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere

Ricette simili

- Carpaccio Di Pesce Spada
- Carpaccio Di Pesce Spada (2)
- Spiedini Di Mare (2)
- Alborelle Al Forno
- Pesce Spada Al Pepe Verde

Pesce Spada Marinato Con Carciofi

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Mondare i carciofi, privarli delle foglie dure, tagliarli a fettine e metterli in acqua acidulata col limone. Far marinare le fettine di pesce spada con grani di pepe verde, semi di coriandolo, succo di limone. Predisporre un letto di fettine di carciofi; adagiarvi sopra le fettine di pesce spada, salare e condire con olio d'oliva extra-vergine.

Ingredienti per 4 persone

- 4 carciofi
- 400g di pesce spada a fettine sottilissime
- sale
- pepe verde
- semi di coriandolo
- olio d'oliva
- succo di limone

Ricette simili

- Pesce Spada Alle Erbe (2)
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Pesce Spada Al Pepe Verde
- Spiedini Di Pesce Spada
- Pesce Spada Ai Capperi

Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Fare una marinatura con vino, limone, ginepro, zucchero e sale.
Adagiare sopra il pesce tagliato sottile e lasciare marinare per 20 minuti.
Tagliare la pera a metà ed inciderla, aprirla a ventaglio sul piatto sistemando il carpaccio di pesce spada a fianco.
Unire le scaglie di parmigiano e condire con olio, menta e succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 100g di pesce spada
- 1 limone
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- formaggio parmigiano
- zucchero
- 5 bacche di ginepro
- 1 pera
- olio d'oliva extra-vergine

Ricette simili

- Tranci Di Spada Rustici
- Pesce Spada Al Verde
- Pesce Spada Avvolto Con Melanzane E Parmigiano
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Pesce Spada Alle Erbe (2)

Pesce Spada Piccante

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Tagliare a listarelle il pesce, farlo saltare in padella con l'olio, unire i pinoli e l'uvetta, sale e peperoncino.
Cuocere per 10 minuti e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 600g di pesce spada
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di pinoli
- 1 cucchiaio di uvetta sultanina ammorbidita nel limone
- sale
- peperoncino

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Pesce Al Pompelmo
- Calamaretti Alla Sorrentina
- Gamberetti In Salsa Dolce Forte
- Sarde In Teglia Con Uvetta E Pinoli

Pesce Spada Saporito

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Rosolare i tranci di pesce spada in 6 cucchiai di olio, salarli e metterli in una pirofila.
Appassire nel burro un trito di cipolla, aglio e prezzemolo.
Diluire poca farina nel vino e nel succo di limone e unire il tutto al trito.
Mescolare bene e versare questa salsina sul pesce.
Infornare a 200 gradi per non più di 10 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada
- cipolla
- aglio
- prezzemolo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 limone (succo)
- farina
- sale
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- burro

Varianti

- Pesce Spada Saporito (2)
- Pesce Spada Saporito (3)

Ricette simili

- Pesce Spada Al Forno (2)
- Pesce Spada Ai Funghi
- Pesce Spada Al Forno
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Pesce Spada Al Verde

Pesce Spada Saporito (2)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Pulite il pesce e tagliatelo a cubetti.
Tritate la cipolla e fatela appassire a fuoco basso con 2 cucchiai di olio, quindi unite il pomodoro e, quando la salsa è ben ristretta, il pesce.
Mescolate e cuocete a fuoco moderato per circa 10 minuti, controllando che il fondo di cottura sia di nuovo ben ristretto.
Salate, aggiungete il prezzemolo e le olive tritate, fate insaporire qualche minuto e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di pesce spada
- 1 cipolla
- 150g di polpa di pomodoro a cubetti
- 10 olive snocciolate
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Varianti

- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Saporito (3)

Ricette simili

- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alla Golosa
- Pesce Spada Alla Ghiotta Con Il Bimby
- Pesce Spada In Umido

Pesce Spada Saporito (3)

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

Togliere la pelle al pesce e salarlo.
Preparare un trito con aglio, prezzemolo e capperi; metterne una parte in una pirofila con metà dell'olio indicato e adagiarvi le fette di pesce. Ricoprirle con il resto del trito, l'olio e il vino bianco.
Infornare a calore piuttosto elevato per circa 30 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaino di capperi
- sale

Varianti

- Pesce Spada Saporito
- Pesce Spada Saporito (2)

Ricette simili

- Pesce Spada In Salsa Piccante
- Pesce Spada In Umido
- Pesce Spada Al Forno (2)
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Pesce Spada Alla Griglia

Pesce Spada Ubriaco

Secondo di pesce a base di pesce spada

Ricetta

In una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio d'oliva extra-vergine e quando sarà ben caldo, aggiungete i tranci di pesce che avrete precedentemente infarinato da entrambi i lati. Lasciateli dorare per pochi minuti a fiamma bassa, girandoli con una forchetta, salateli e pepateli. Dopodichè, irrorateli con lo spumante secco a fiamma alta, fino a quando l'alcool non sarà evaporato.
Togliete le fette dalla padella e disponetele su un piatto piano da portata.
Cospargete il tutto con il sughetto denso e servite subito.

Ingredienti per 4 persone

- 4 tranci di pesce spada
- 500 cl di vino spumante secco
- farina
- olio d'oliva extra-vergine
- pepe
- sale

Ricette simili

- Pesce Spada Allo Spumante
- Agghiotta Di Pesce Spada
- Rotolino Di Spada Con Caponata Di Melanzane E Riso Allo Zafferano
- Tranci Di Spada Rustici
- Pesce Spada Marinato Con Scaglie Di Formaggio Parmigiano, Menta E Pere

Pescestocco Alla Messinese

Secondo di pesce a base di stoccafisso

Ricetta

E' la ricetta regina della cucina messinese. E' una pietanza gustosa e robusta e va servita come primo piatto accompagnata da un vigoroso e soprattutto genuino vino rosso preferibilmente preparato sotto il personale controllo dell'ospite. Una cena a base di pescestocco alla messinese non può concludersi senza un assaggio di profumati 'Spaghetti alle restatine' che vanno conditi con il sugo residuo del pescestocco. In una terrina ricolma di acqua versate i capperi che avrete precedentemente lavato in abbondante acqua per togliere l'eccesso del sale di conservazione.
Lavate e tagliate in piccoli cubetti i gambi di sedano che avrete pulito da tutti i filamenti e della pellicola esterna.
Triturate la cipolla in pezzetti non molto piccoli, snocciolate le olive verdi in 2 semigusci.
Pelate le patate, tagliatele in spicchi di medie dimensioni e ponetele in una terrina ricolma d'acqua per evitare l'annerimento dovuto al contatto prolungato con l'aria. In una casseruola preparate un battuto con la cipolla tritata, i cubetti di sedano ed i capperi: aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, dell'olio d'oliva e cuocete a fuoco lento fino ad esaurimento dell'acqua; fate rosolare per alcuni minuti curando di mescolare continuamente il battuto con un cucchiaio di legno.
Aggiungete, quindi, il passato di pomodoro, 1/2 litro di acqua, sale, pepe nero e la parte restante dell'olio d'oliva. Dopo aver mescolato il tutto immergete i pezzi di stoccafisso già lavati nella salsa avendo cura di porli con la pelle rivolta verso il basso evitando di sovrapporli e fate cuocere a fuoco lento. Dopo circa 20 minuti aggiungere le patate precedentemente tagliate ponendole negli spazi vuoti lasciati dal pesce e ricoprendo lo stesso con uno strato uniforme in modo da lambire il bordo superiore del liquido.
Continuare la cottura per circa 90 minuti e, comunque, fino a completa cottura del pesce e delle patate avendo cura di non mescolare gli ingredienti ma di spostarli leggermente e delicatamente con l'aiuto di un cucchiaio di legno scuotendo la pentola. Suggerimenti. Per una perfetta riuscita della ricetta è indispensabile seguire scrupolosamente la scelta degli ingredienti e le fasi di preparazione. In considerazione del fatto che la preparazione riveste particolari difficoltà a coloro che si cimentano per la prima volta nella realizzazione di questa ricetta suggeriamo di provarla senza alcun impegno con ospiti e con dosi dimezzate al fine di prendere familiarità con quelli che sono classificati come 'segreti della cucina' e che assicurano la perfetta riuscita della ricetta.
Selezionare le parti migliori dello stoccafisso che deve essere ben ammollato ma altrettanto sodo e compatto. Le parti migliori sono quelle dorsali centrali e quelle di coda.
Preparare tutti gli ingredienti seguendo scrupolosamente le modalità di preparazione e la sequenza d'impiego. La parte più difficile riguarda il tempo di cottura dal momento che lo stoccafisso e le patate non hanno la stessa consistenza e richiedono, pertanto, tempi di cottura differenti dipendenti dalla qualità della patata utilizzata e che va calcolato con una buona dose di esperienza.

Ingredienti per 4 persone

- 8 pezzi di stoccafisso norvegese già ammollato
- 1500g di patate novelle medie
- 200g di passato di pomodoro
- 300g di cipolle
- 100g di gambi di sedano
- 50g di capperi
- 200g di olive verdi in salamoia
- 100 cl di olio d'oliva
- sale
- pepe nero

Ricette simili

- Stocco Alla Messinese
- Stoccafisso A Gghiotta
- Spezzatino Di Merluzzo Con Olive E Capperi
- Stoccafisso Alla Livornese
- Stoccafisso All'anconetana

Piovra Al Lime E Pompelmo

Secondo di pesce a base di piovra

Ricetta

Lavate la piovra, eliminate il becco centrale e le eventuali interiora contenute nella sacca, quindi cuocetela in abbondante acqua bollente per almeno un'ora. Lasciatela intiepidire nell'acqua di cottura, scolatela, spellatela, eliminate le ventose più grandi e infine tagliatela a pezzetti.
Tagliate a rondelle il sedano dopo averlo lavato e mondato e sgranate la melagrana, quindi metteteli in una insalatiera e unite la piovra.
Cospargete il fondo di una casseruolina con un pizzico di sale e pepe, poi, poco per volta e sempre mescolando con una forchetta, unite quattro cucchiai di olio.
Scaldate leggermente, quindi unite il succo del pompelmo e quello di lime, mescolate e spegnete il fuoco.
Condite l'insalata di piovra con questa salsetta ancora tiepida, mescolate bene e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 piovra di 1200g (o due piovre di 600 g)
- 1 cuore di sedano
- 1 melagrana
- 1 pompelmo rosa
- 1 lime
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Gallinella Di Mare Nel Suo Brodo
- Scampi Marinati Al Pepe Rosa
- Nasello Agli Agrumi
- Aragosta Lessata
- Lucioperca Al Vino Rosso

Pirofila Di Trota Salmonata Con Verdura

Secondo di pesce a base di trota salmonata

Ricetta

Preparate la besciamella, lasciatela raffreddare poi incorporatevi la trota tritata, i tuorli e gli albumi montati a neve, sale e pepe.
Suddividete il composto in stampini individuali imburrati e cuocete, a bagnomaria, in forno preriscaldato a 220-230 gradi per 25 minuti.
Insaporite nel burro gli spinaci e l'acetosella.
Salate, pepate, unite un cucchiaio di panna e coprite il fondo di una pirofila, sformatevi gli stampini.
Spruzzate con poca panna e cospargete di mandorle tritate.
Mettete in forno a 180 gradi per 15 minuti circa. Vini di accompagnamento: Alto Adige Pinot Bianco DOC, Colli Del Trasimeno Bianco DOC, Guardiolo Falanghina DOC.

Ingredienti per 6 persone

- 200g di trota salmonata affumicata
- 2 uova
- besciamella
- sale
- pepe
- per il contorno:
- 500g di acetosella
- 500g di spinaci
- panna
- mandorle
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Rotolo Di Trota Salmonata
- Trota Al Rafano
- Involtini Di Trota Salmonata Con Cuori Di Carciofo E Patate Al Vap
- Trota Allo Spumante
- Trota Alla Panna Acida

Pirozski Al Pesce

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Bollire il pesce per 10 minuti in acqua salata con la carota, l'alloro e il sedano. Pulirlo e passarlo al tritatutto.
Soffriggere nel burro la cipolla, unire il pesce, il sale, il pepe e l'uovo sodo.
Stendere la pasta e ricavarne dei dischi in numero pari. Su metà di questi disporre il pesce e ricoprire con gli altri dischi.
Cuocere in forno sulla placca imburrata a 220 gradi per circa 25 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di pasta sfoglia
- 500g di pesce a tranci (merluzzo, dentice)
- 1 cipolla affettata
- 20g di burro
- 1 uovo sodo a quadratini
- 1 tuorlo d'uovo sbattuto
- sedano
- carota
- alloro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Branzino Al Finocchio
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Dentice In Gelatina
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina
- Merluzzo In Umido

Pizzaiola Di Triglie

Secondo di pesce a base di triglie

Ricetta

Squamate e sfilettate le triglie, togliete le lische rimaste all'interno servendovi di una pinzetta.
Allineate su un canovaccio i filetti così ricavati.
Mettete a freddo, in una teglia larga, 60 g d'olio gli spicchi d'aglio e, dopo un attimo, i filetti di triglia sistemandoli con la pelle rivolta verso il basso .
Salate e pepate. Dopo un minuto girateli e metteteli subito in forno a 160 gradi per 3 o 4 minuti.
Ritirate e tenete in caldo.
Rimettete la teglia sul fuoco, scaldate bene, unite l'origano, le acciughe e i capperi tritati.
Fate soffriggere un istante, bagnate col vino, lasciatelo ridurre a metà volume e unite il fumet di pesce.
Riducete ancora della metà, quindi unite il pomodoro e lasciate cuocere per un altro minuto.
Levate dal fuoco, unite l'olio rimasto, frullate la salsa ottenuta e colatela.
Disponete la salsa su di un grande piatto rotondo ben grande, adagiate i filetti di triglia tutto intorno con la pelle rivolta verso l'alto disponeteli a stella, e contornate il piatto con crostini di pane casereccio grigliati.

Ingredienti per 10 persone

- 1400g di triglie medie
- 1 cucchiaio di capperi dissalati
- 4 filetti d'acciughe
- 4 pomodori maturi pelati e privi di semi
- 2 spicchi di aglio
- 8 cucchiai di vino bianco
- 10 cucchiai di fumet di pesce
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 pizzico di origano
- sale
- pepe

Ricette simili

- Zuppa Di Pesce Rustica
- Dentice Alla Veneta
- Stufato Di Pesce Della Galizia
- Salmone Grigliato Al Pesto Di Radicchio Trevisano
- Zuppa Di Pesce

Pla Priew Wan

Secondo di pesce a base di spigola

Ricetta

Pulite il pesce, lavatelo e asciugatelo.
Praticate alcune profonde incisioni su entrambi i lati, arrivando sino alla lisca centrale.
Battete insieme farina, sale, olio d'oliva e acqua, aggiunta poca per volta in modo da ottenere un impasto liscio e densa, con cui rivestirete il pesce. A questo punto friggete la spigola in una padella a bordi alti dove avrete ben scaldato l'olio e fate dorare da entrambe le parti.
Posate poi il pesce su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e copritelo con la salsa allo zenzero, guarnite con prezzemolo o con peperoncini verdi.
Servite ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 spigola di 1000 g
- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 1/3 tazza di acqua
- olio per friggere
- per guarnire:
- prezzemolo (o peperoncini verdi affettati)

Ricette simili

- Spigola Fritta
- Espada Al Tegame
- Spigola Stufata Con Agrumi E Finocchietto
- Torta Alle Sarde
- Spigola All'acqua Pazza

Platessa Al Basilico

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Infarinare i filetti di platessa scongelati e farli rosolare in una padella con l'olio, il burro e la cipolla tritata.
Bagnare con il vino, salare, pepare e cuocere coperto per 10 minuti.
Spruzzare con il succo di limone, cospargere con abbondante basilico tritato e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di platessa (confezioni 400 g)
- 1 cipolla
- 1 limone
- basilico
- farina
- vino bianco
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Ricette simili

- Platessa Alla Paprica
- Platessa Mantecata
- Platessa All'arancia
- Platessa Alla Sorrentina
- Platessa Marinata

Platessa Al Forno

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Spremere gli agrumi.
Grattugiare la scorza lavata di 1/2 limone e mescolarla a 2 tazze di pangrattato, una presa di origano e sale.
Bagnare il fondo di una pirofila con il succo di agrumi, disporvi i filetti in un solo strato, spolverizzarli con sale e pepe e ricoprirli con il pangrattato. Spruzzarli con il resto del succo e infornarli a 200 gradi per circa 10 minuti. Irrorarli con un filo d'olio e proseguire la cottura per altri 5 minuti.

Ingredienti per 4 persone

- 700g di filetti di platessa
- 2 limoni
- 1 arancia
- pangrattato
- 1 presa di origano
- 1 filo di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cotolette Di Platessa
- Platessa Alla Sorrentina
- Sformato Di Merluzzo
- Filetti Di Pesce Della Regina
- Filetti Di Pesce Al Pomodoro

Platessa All'arancia

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Far scongelare i filetti di platessa, infarinarli e farli cuocere in una padella con olio, burro, sale e pepe. In una ciotola sbattere i tuorli con il grana, il latte e il succo d'arancia.
Scaldare questa salsa a bagnomaria, versarla sui filetti di pesce e servire decorando con fettine d'arancia.

Ingredienti per 4 persone

- 1 confezione di filetti di platessa (confezioni 400 g)
- 2 arance
- 2 uova
- 2 cucchiai di latte
- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- farina
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per decorare:
- alcune di fettine d'arancia

Ricette simili

- Platessa Alla Paprica
- Platessa Mantecata
- Platessa Al Basilico
- Platessa Alla Sorrentina
- Filetti Di Platessa All'arancia

Platessa Alla Paprica

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Passare nel latte i filetti di platessa scongelati, infarinarli, friggerli in olio caldo, salarli e cospargerli di paprica.
Mescolare il succo del limone con qualche goccia di salsa Worcester, versare sul pesce e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetti di platessa (confezioni 300 g)
- latte
- farina
- olio d'oliva
- paprica
- limone
- salsa worcester
- sale

Ricette simili

- Merluzzo Alla Paprica
- Sogliole Alla Paprica
- Platessa Mantecata
- Platessa Al Basilico
- Involtini Di Platessa

Platessa Alla Sorrentina

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Scongelare i filetti di pesce, soffriggere l'aglio e farli dorare nell'olio caldo.
Aggiungere i pomodori spellati e tagliati a pezzi, il prezzemolo, l'origano, il sale e il pepe. Far cuocere i filetti senza coperchio e servirli dopo avervi versato la salsa.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetti di platessa (confezioni 300 g)
- 6 cucchiai di olio d'oliva
- 6 pomodori da sugo
- prezzemolo tritato
- aglio
- sale
- pepe
- origano

Ricette simili

- Platessa Mantecata
- Platessa Al Basilico
- Platessa Alla Paprica
- Platessa All'arancia
- Filetti Di Pesce In Salsa

Platessa Alle Zucchine

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

In una casseruola con l'olio e il burro far cuocere per circa 30 minuti le zucchine lavate e tagliate a rondelle e le cipolle affettate.
Salare, pepare e passare al frullatore con il latte.
Infarinare i filetti di pesce scongelati, cuocerli nel burro da entrambi i lati; salarli, peparli, cospargerli con la salsa di zucchine e servire caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di filetti di platessa surgelati
- 800g di zucchine
- 2 cipolle
- 50g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiai di latte
- farina
- sale
- pepe

Ricette simili

- Involtini Di Platessa
- Platessa All'arancia
- Platessa Alla Paprica
- Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy
- Platessa Al Basilico

Platessa Mantecata

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Lessare i filetti di platessa in acqua calda per circa 15 minuti, sbriciolarli, metterli in una casseruola con l'olio e il latte, far bollire mescolando, salare, pepare, unire il prezzemolo tritato, la noce moscata e la scorza del limone grattugiata. Far cuocere per pochi minuti e servire i filetti caldi.

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetti di platessa (confezioni 400 g)
- 1/2 bicchiere di latte
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone
- prezzemolo
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Platessa Alla Paprica
- Polpette Di Pesce
- Platessa Alla Sorrentina
- Platessa Al Basilico
- Platessa All'arancia

Platessa Marinata

Secondo di pesce a base di platessa

Ricetta

Passate i filetti nell'uovo, poi nella farina, friggeteli e disponeteli su un piatto ovale. In un tegame tagliate a fettine sottili gli scalogni e il limone, copritele d'acqua e aceto e fate sobbollire 10 minuti.
Versate la marinata sui filetti e pepate appena.
Fate intiepidire e mettete in frigo mezza giornata.

Ingredienti per 4 persone

- 8 filetti di platessa
- 1 uovo
- 1 limone
- farina
- 2 bicchieri di aceto di vino bianco
- 2 scalogni
- sale
- pepe

Ricette simili

- Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy
- Platessa Al Basilico
- Polpette Di Pesce
- Sardine Allo Scalogno
- Cotolette Di Platessa

Poached Haddock

Secondo di pesce a base di haddock

Ricetta

Tagliare in quattro un filetto di haddock, lavarlo e sgocciolarlo. In una pentola capiente versare il latte con altrettanta acqua, portarlo a ebollizione dolcemente. Mantenendo il fuoco basso e la superfice increspata da un fremito, deporvi i pezzi di pesce. Dopo dieci minuti di cottura togliere i pezzi di eglefino. In un pentolino far fondere il burro con il sugo di limone.
Versare questa salsa sul pesce deposto su un piatto di portata caldissimo. Si guarnisce questo piatto di pesce con patate pelate e bollite a pezzi, accuratamente scolate. Al momento del servizio esse vanno spolverate con prezzemolo finemente tritato e decorate con una mezza fetta di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di haddock
- 50 cl di latte
- 100g di burro
- 1/2 di limone
- 1 ciuffo di prezzemolo

Ricette simili

- Trote Alle Mandorle
- Sogliole Al Mascarpone
- Merluzzo Alla Provenzale (2)
- Merluzzo Al Forno
- Acciughe Fritte

Polipetti Affogati Con Il Bimby

Secondo di pesce a base di polipetti

Ricetta

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino, i polipetti e cuoci: 20 minuti a temperatura 100 velocità 1. Irrora col vino bianco e lascia evaporare per 2 minuti. Unisci la polpa di pomodoro e termina la cottura per altri 5 minuti a temperatura 100 velocità 1, aggiungendo sale a piacere. A fine cottura unisci il prezzemolo tritato. Il tempo di cottura può variare perchè dipende dalla qualità del pesce.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polipetti
- 90g di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 scatola di polpa di pomodoro
- 5 cl di vino bianco
- prezzemolo tritato
- peperoncino
- sale

Ricette simili

- Polpo Alla Galiziana
- Calamari Ripieni (10)
- Polipo Al Pomodoro (2)
- Guazzetto Di Pesce
- Rombo Allo Zafferano Con Sugo Di Vongole

Polipi Affogati

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Battere i polipi, spellarli, levare la vescica dell'inchiostro e gli occhi e lavarli. Metterli in una pentola di coccio con olio, sale, peperone tagliato a fettine e prezzemolo tritato.
Coprire e cuocere per 2 ore, senza mai scoperchiare, a fuoco moderato. Prima di servire, tagliare a pezzi i polipi e condirli con una salsina fatta sbattendo insieme sale, olio e succo di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 peperone giallo
- prezzemolo
- limone
- sale

Varianti

- Polipi Affogati (2)

Ricette simili

- Pescatrice Al Pomodoro E Capperi
- Peperonata Con Sapore Di Mare Al Microonde
- Razza Con I Peperoni
- Filetto Di Spigola Con Peperoni
- Zuppa Del Pirata

Polipi Affogati (2)

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Mettete i polipi puliti in un recipiente, possibilmente di coccio, con olio abbondante, i pomodori maturi sbucciati, privati dei semi e tagliati a spicchi, abbondante prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio. Non aggiungete acqua e non salate.
Coprite ermeticamente il tegame e, senza mai riaprirlo, lasciate cuocere lentamente i polipi per mezz'ora o più. A cottura ultimata salate. Serviteli con il loro sugo che deve essere abbondante. Vini di accompagnamento: Friuli Aquileia Rosato DOC, Colli Amerini Rosato DOC, Alezio Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 900g di polipi piccoli
- 400g di pomodori
- 1 spicchio di aglio
- abbondante di prezzemolo tritato
- abbondante di olio d'oliva
- sale

Varianti

- Polipi Affogati

Ricette simili

- Polpi In Galera
- Polipo Con I Fagioli
- Insalata Di Polipi
- Polpetielli Alla Luciana
- Fragolini Con Olive

Polipi Alla Montanara

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Lessare i polipi con mezza cipolla, alloro, prezzemolo e sedano.
Tritate un ciuffo di prezzemolo e due pomodori, normalmente fanno amicizia presto; versate il risultato in una padella con olio e sale, fate rosolare per pochissimo tempo a fuoco molto basso.
Scolate i polipi e tagliateli sottili, aggiungeteli quindi in padella insieme al mezzo bicchiere di vino, che fa sempre buon sangue, fate cuocere tutto a fuoco lento per circa 20 minuti.
Trovate ora uno o più montanari veraci, vi consiglio quelli delle Dolomiti, e condividete il tutto con loro; alla fine della cena non avrete capito una parola di quello che vi hanno detto, ma avrete però mangiato i polipi alla montanara.

Ingredienti per 4 persone

- 2 polipi da 700 g
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- alloro
- prezzemolo
- sedano
- 2 pomodori
- olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Caciucco
- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Eglefino Marinato
- Merluzzo Con Piselli

Polipi Con Timballo Di Riso

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Pulite molto bene i polipi, poi batteteli con un bastone per ammorbidirli e lavateli ripetutamente sotto l'acqua corrente; tagliateli quindi a pezzetti e teneteli da parte.
Lavate le foglioline del prezzemolo e tritatele finemente insieme all'aglio.
Fate soffriggere il trito in un tegame di coccio con l'olio. Dopo qualche minuto unite i polipi e continuate la cottura per altri 5 minuti, bagnando con il vino bianco.
Regolate di sale e di pepe e aggiungete la salsa di pomodoro.
Fate cuocere, a recipiente coperto e a fiamma bassa, finché i polipi risulteranno morbidi (occorrerà circa 1 ora). Dopo circa 40 minuti, cominciate a preparare il riso.
Mettete sul fuoco, in una pentola, abbondante acqua salata e portatela a bollore.
Versate il riso nell'acqua bollente e cuocetelo per 18-20 minuti; poi conditelo, in una zuppiera, con il pecorino e con il burro; quindi trasferitelo in uno stampo a corona con il foro centrale, schiacciandolo bene sul fondo con il dorso di un cucchiaio.
Capovolgete lo stampo su un piatto tondo da portata e sfornate il "timballo".
Versate i polipi con il loro intingolo nel centro della corona e servite immediatamente.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polipi
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 bicchieri di vino bianco secco
- sale
- pepe
- 1 cucchiaio di salsa di pomodoro
- 400g di riso
- 60g di formaggio pecorino grattugiato
- 60g di burro

Ricette simili

- Braciolette Di Alici
- Gamberoni Baltimora
- Polpo Alla Galiziana
- Calamaretti All'anconetana
- Polipi Alla Montanara

Polipo Al Barbera Con Patate

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Tagliate a pezzetti il polipo. In una casseruola mettete olio e cipolla a fettine, stufate la cipolla e poi eliminatela.
Aggiungete il polipo, spruzzato abbondantemente con il barbera e lasciate evaporare.
Unite i pelati, salate e lasciate cuocere per 40 minuti circa.
Aggiungete le patate a pezzetti e terminate la cottura.
Insaporite con il prezzemolo prima di servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di 1000 g
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino barbera
- 1 scatola di pomodori pelati
- 6 patate piccole
- 1 trito di prezzemolo

Ricette simili

- Polipo Ubriaco
- Polpo In Verde
- Polipo In Verde
- Polipo Al Pomodoro
- Insalata Di Polipi E Patate

Polipo Al Pomodoro

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulire il polipo e metterlo in una casseruola non troppo larga. Salarlo, peparlo e irrorarlo d'olio.
Unire i pelati e le olive.
Chiudere la casseruola e cuocere, senza mai aprire, per 2 ore e 30 minuti.
Mettere il polipo nel piatto da portata con il suo sugo. Spolverizzarlo con un trito di aglio e prezzemolo e servire.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di 1000 g
- 500g di pomodori pelati
- 16 di olive verdi snocciolate
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- prezzemolo
- aglio

Varianti

- Polipo Al Pomodoro (2)

Ricette simili

- Polipo Al Barbera Con Patate
- Polipo Ubriaco
- Dentice Alla Veneta
- Agghiotta Di Pesce Spada (2)
- Nasello In Tegame

Polipo Al Pomodoro (2)

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

In una capiente pentola di terracotta versare 1/2 bicchiere di olio, 400 g.di polpa di pomodoro, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 1 peperoncino piccante, 2 spicchi d'aglio schiacciati, sale, pepe e 2 polipi surgelati e già puliti del peso di 500 g cadauno.
Incoperchiare ermeticamente e porre in mezzo a braci e cenere calde.
Lasciare cuocere, senza toccare, per 3 ore.
Servire quando i polipi saranno cotti e teneri, senza riscaldare.

Ingredienti per 4 persone

- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 400g di polpa di pomodoro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 1 peperoncino piccante
- 2 spicchi di aglio schiacciato
- sale
- pepe
- 2 polipi surgelati puliti di 500 g

Varianti

- Polipo Al Pomodoro

Ricette simili

- Polpo Alla Galiziana
- Scampi Messicani
- Palombo In Umido
- Polipo Con I Fagioli
- Polipetti Affogati Con Il Bimby

Polipo Al Vino Bianco

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Far bollire il polipo pulito in acqua bollente per circa 10 minuti; scolarlo e tagliarlo in pezzi grandi come un boccone.
Scaldare l'olio in una padella, unire la cipolla e i pomodori e soffriggere senza far colorire.
Aggiungere quindi il polipo, spruzzare con il vino, alzare la fiamma e cuocere su fuoco vivo finché tutto il vino sarà evaporato. Ridurre quindi il fuoco e terminare la cottura.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pomodori pelati privati dei semi e tritati
- 100g di cipolla tritata fine
- 50 cl di vino bianco
- 500g di polipo
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Pulpo Al Vino Blanco
- Pescado Relleno
- Huanchinango A La Veracruzana
- Dentice Alla Veracruzana
- Code Di Gambero Grigliate Al Pomodoro

Polipo Al Vino Rosso

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulite il polipo, vuotatelo, toglietegli la vescichetta, lavatelo, tagliatelo a pezzetti. In un tegame scaldate tre cucchiai d'olio, soffriggetevi la cipolla tritata, uno spicchio d'aglio intero, una foglia di salvia, un rametto di rosmarino.
Aggiungete il polipo, fatelo rosolare alcuni minuti, bagnatelo con il vino, unite le foglie d'alloro, regolate sale e pepe.
Cuocete un'ora e mezzo a fuoco molto basso. Servitelo caldo, ma si gusta anche freddo. Vini di accompagnamento: Bardolino “Chiaretto” DOC, Val Di Cornia Rosato DOC, Copertino Rosato DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo da 1000 g
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 2 foglie di alloro
- 1 foglia di salvia
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polipo In Insalata
- Polipo Del Marinaio
- Insalata Di Polipi E Patate
- Polpo Affogato
- Branzino Con Gamberetti E Cozze

Polipo Alla Buce

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Preparazione per cottura rapida in pentola a pressione: circa 40 minuti.

Tritate finemente le foglie di prezzemolo insieme agli spicchi d'aglio.

Mettete sul fuoco a fiamma medio/alta l'olio di oliva; non appena sarà riscaldato aggiungete il trito di prezzemolo ed aglio e fatelo imbiondire appena.

Aggiungete i pomodorini sardi ed i polipi. Quindi aggiungete il mezzo dado dopo averlo sminuzzato ed innaffiate il tutto con il vino rosso. A questo punto chiudete la pentola a pressione e, dal momento in cui inizia a bollire,considerate un tempo di cottura di 40 minuti, con una fiamma al minimo, ma verificando che continui a bollire. Trascorsi i 40 minuti estraete i polipi dalla pentola ed adagiateli su un vassoio per servirli in tavola ben caldi. Si consiglia un contorno di spinaci saltati. Il vino in abbinamento dovrà essere un rosato di Bolgheri o un vino rosso giovane di media struttura. Come nota finale si può suggerire di fidarsi della ricetta e di non aggiungere sale: il polipo è già molto saporito (al limite lo si può aggiungere a cottura ultimata quando è ancora in pentola se all'assaggio risulterà non sufficientemente saporito).

Ingredienti per 4 persone

- 2 polipi grandi di 1000g ciascuno
- 6 pomodorini sardi
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino in polvere
- 1/2 di dado vegetale
- 1 bicchiere di vino rosso di media struttura

Ricette simili

- Polipo Alla Luce
- Polipo Con I Fagioli
- Luccio Alla Bolsenese
- Polpo Alla Galiziana
- Dentice All'acqua Pazza

Polipo Alla Ligure

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Mettere il polipo intero e le 4 patate in un tegame (senza aggiungere nessun liquido) e far cuocere a fuoco lento per circa 1 ora. Il tegame deve avere il coperchio. A cottura avvenuta estrarre il polipo e tagliarlo con le forbici a pezzettini, e disporlo in un vassoio.
Condire il polipo tagliato con una salsina di olio e limone. Le patate, divise in 4 spicchi (avranno assunto un colore violaceo), serviranno a guarnire il polipo stesso.
Versare in una ciotolina lo yogurth e amalgamarlo con il Ketchup. La salsa, che potrà essere disposta a piacere sul polipo, assumerà un delicato colore rosa. Consigliato un buon vino Verdicchio delle Marche servito a 11-12 gradi.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polipo
- 4 patate pelate
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- 1 vasetto di yogurth bianco magro (vasetti da 125 g)
- 2 cucchiai di ketchup

Ricette simili

- Insalata Di Polipo (3)
- Polipo Alla Provenzale
- Carpaccio Fresco Di Mare
- Polpo Affogato
- Insalata Di Polipo Al Sedano

Polipo Alla Luce

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Questa ricetta trova il suo optimum con una cottura tradizionale effettuata in una casseruola coperta con della carta gialla paglierina (quella dei macellai di una volta!). Le modalità sono le stesse della cottura in pentola a pressione, mentre il tempo di cottura si dilata a circa 2 ore. Con questa cottura il polipo risulterà più morbido e saporito. Sarebbe ideale potere spellare i polipi prima di cuocerli; l'operazione è però assai lunga e ...faticosa. Preparazione per cottura rapida in pentola a pressione (circa 40 minuti): tritate finemente le foglie di prezzemolo insieme agli spicchi d'aglio.
Mettete sul fuoco a fiamma medio/alta l'olio di oliva; non appena sarà riscaldato aggiungete il trito di prezzemolo ed aglio e fatelo imbiondire appena.
Aggiungete i pomodorini sardi ed i polipi. Quindi aggiungete il mezzo dado dopo averlo sminuzzato ed innaffiate il tutto con il vino rosso. A questo punto chiudete la pentola a pressione e, dal momento in cui inizia a bollire,considerate un tempo di cottura di 40 minuti, con una fiamma al minimo, ma verificando che continui a bollire. Trascorsi i 40 minuti estraete i polipi dalla pentola ed adagiateli su un vassoio per servirli in tavola ben caldi. Si consiglia un contorno di spinaci saltati. Il vino in abbinamento dovrà essere un rosato di Bolgheri o un vino rosso giovane di media struttura. Come nota finale si può suggerire di fidarsi della ricetta e di non aggiungere sale: il polipo è già molto saporito (al limite lo si può aggiungere a cottura ultimata quando è ancora in pentola se all'assaggio risulterà non sufficientemente saporito).

Ingredienti per 4 persone

- 2 polipi grandi di 1000g ciascuno
- 6 pomodorini sardi
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 4 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- peperoncino in polvere
- 1/2 di dado vegetale
- 1 bicchiere di vino rosso di media struttura

Ricette simili

- Polipo Alla Buce
- Polipo Con I Fagioli
- Luccio Alla Bolsenese
- Polpo Alla Galiziana
- Dentice All'acqua Pazza

Polipo Alla Provenzale

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulite e lavate il polipo, poi battetelo per intenerirlo.
Mondate sedano, cipolla e prezzemolo. In una casseruola portate ad ebollizione l'acqua con l'alloro, il sedano e la carota a pezzetti, l'aceto e il sale. Tuffatevi il polipo e cuocetelo a fuoco moderato per 45 minuti circa. Scolatelo, fatelo intiepidire e passatelo sotto il getto dell'acqua fredda per spellarlo più facilmente. Sgocciolatelo e tagliatelo a pezzi.
Pelate e lavate le patate, tagliatele a tocchetti, affettate la cipolla e fatela appassire in una casseruola con 4 cucchiai d'olio.
Unite le patate e cuocete a fuoco vivo per 5 minuti rigirando spesso.
Aggiungete il polipo, salate, pepate, coprite e continuate la cottura a fuoco moderato per 10 minuti circa mescolando di tanto in tanto. Al termine, cospargete il polipo con il prezzemolo tritato e lasciate il tegame sul fuoco ancora 5 minuti prima di portare in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polipo
- 400g di patate
- 2 foglie di alloro
- 1 gambo di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di olive nere
- 3 cucchiai di aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Di Polipo (3)
- Caponata Di Crostacei E Molluschi
- Insalata Di Polipo Al Sedano
- Stoccafisso All'anconetana
- Baccalà Con Patate E Peperoni

Polipo Con I Fagioli

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Mettete in ammollo i fagioli per 8 ore in una terrina con acqua fredda, dopo di che scolateli e fateli cuocere in una pentola con acqua salata, coperti e a fuoco basso, per 50 minuti.
Sbucciate l'aglio e la cipolla; schiacciate il primo e tritate la seconda, quindi fateli soffriggere in una casseruola con l'olio; poi aggiungete i pomodori, pelati, privati dei semi e spezzettati, salate e fate insaporire.
Tagliate i polipi a pezzetti e metteteli nella casseruola; unite i fagioli scolati, mescolate, aggiungete un pezzetto di peperoncino rosso e fate cuocere per almeno 40 minuti, versando di tanto in tanto un po' di vino e un cucchiaio di brodo.
Servite ben caldo in tavola.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipi piccoli già puliti
- 300g di fagioli cannellini secchi
- 8 pomodori maturi
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 di cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1/2 bicchiere di brodo vegetale
- peperoncino
- sale

Ricette simili

- Guazzetto Di Vongole E Cozze Con Cannellini E Pane Toscano
- Polipo Alla Buce
- Polipo Alla Luce
- Polpo Alla Galiziana
- Fragolini Con Olive

Polipo Del Marinaio

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulite il polipo, togliete la vescichetta, gli occhi, il 'becco', lavatelo in acqua abbondante, asciugatelo. Mettetelo, intero, in una pentola di coccio, salatelo, pepatelo, aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tagliata a fettine sottili, conditelo con un po' d'olio versato a filo. Cuocetelo a tegame coperto, per un'ora abbondante. Quando l'acqua che il polipo emette nella cottura è stata quasi riassorbita, aggiungete il pomodoro sbucciato, privato dei semi e tagliato a pezzetti, spruzzate mezzo bicchiere di vino bianco.
Completate la cottura, occorrono circa 2 ore, poi tagliatelo a pezzetti. Servitelo con il suo sugo che deve essere di media densità, eventualmente aggiungete un po' d'acqua tiepida. Vini di accompagnamento: Riviera Ligure Di Ponente Vermentino DOC, Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC, Cilento Bianco DOC.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo da 1000 g
- 1 cipolla
- 1 pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polipo Al Vino Rosso
- Insalata Di Polipi E Patate
- Odresci Od Hobotnice Na Opatijski Nacin
- Polpette Di Polipo All'opatia
- Nasello Alla Villanella

Polipo In Insalata

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulite il polipo togliendogli la vescichetta e gli occhi e battetelo insistentemente per rendere la carne più tenera.
Tuffate il polipo in acqua salata in ebollizione in cui avete messo una foglia di alloro. Cuocetelo per circa un'ora e provate con la forchetta se è cotto. Lasciatelo raffreddare nella sua acqua, poi spellatelo e tagliatelo a pezzetti.
Preparate la salsa per il condimento frullando insieme il prezzemolo, l'aglio, il peperoncino, alcuni cucchiai di olio, il succo di limone e il sale.
Bagnate il polipo con la salsa e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo da 1000 g
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- prezzemolo
- 1 peperoncino rosso piccante
- succo di limone
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- sale

Ricette simili

- Polipo Al Vino Rosso
- Polpo In Verde
- Polipo In Verde
- Polipo Lessato
- Baccalà Con Patate (2)

Polipo In Verde

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Pulire il polipo e lessarlo per un'ora in acqua e aceto con l'aggiunta di un po' di sale. Lasciarlo raffreddare, quindi scolarlo, tagliarlo a listarelle e condirlo con olio, succo di limone e un trito di aglio e prezzemolo.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di circa 1000 g
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 limone (succo)
- 1 trito di aglio e prezzemolo

Ricette simili

- Polpo In Verde
- Polipo Al Barbera Con Patate
- Polpo Vero In Insalata
- Polipo In Insalata
- Seppioline Al Verde

Polipo Lessato

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Battete bene il polipo con un bastone in modo da snervarlo, spellatelo, pulitelo e lavatelo, possibilmente con acqua di mare.In una casseruola fate bollire dell'acqua con sale, uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro, immergetevi il polipo e dall'ebollizione calcolate circa un'ora per la cottura. La forchetta dovrà entrare facilmente nella carne del polipo.
Spegnete il fuoco e lasciatelo nell'acqua finché sarà diventata tiepida.
Togliete il polipo, tagliatelo a listerelle, condite con olio d'oliva, sale, pepe, succo di limone, prezzemolo tritato.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipo
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 1 limone (succo)
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polipo In Insalata
- Insalata Di Polipo (3)
- Insalata Di Polipo Al Sedano
- Polpo In Verde
- Polipo In Verde

Polipo Ubriaco

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Tagliate a pezzetti il polipo. In una casseruola fate soffriggere la cipolla in poco olio.
Aggiungete il polipo tagliato a pezzetti, coprite con metà del vino e lasciate evaporare.
Aggiungete i pomodori, aggiustate di salate e cuocete per 40 minuti, aggiungendo un po' di vino alla volta.
Tagliate le patate a fette piuttosto spesse aggiungetele al polipo e terminate la cottura.
Cospargete col prezzemolo e servite.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo da 1000 g
- 1 cipolla
- 2 bicchieri di vino barbera
- 1 scatola di pomodori pelati
- 6 patate piccole
- 2 cucchiai di prezzemolo tritato

Ricette simili

- Polipo Al Barbera Con Patate
- Polipo Al Pomodoro
- Cefalo Lessato Con Patate
- Insalata Di Polipi E Patate
- Astice Alla Borghese

Polpetielli Alla Luciana

Secondo di pesce a base di polipi veraci

Ricetta

Pulite i polipi rovesciandone la sacca e vuotandola, privandoli degli occhi (da non confondere con le ventose dei tentacoli!), di un piccolo osso (il becco) che hanno alla base della sacca e lavandoli. Fateli cuocere a fuoco lento e coperti, in una 'pignatta' di creta con un bicchiere d'acqua (meglio ancora di acqua marina) da 20 minuti a 3/4 d'ora: dipende dalla grandezza dei polipi.
Salate alla fine se necessario. Scolateli, tagliateli a pezzetti, conditeli con aglio, tritato o intero, olio, limone, abbondante prezzemolo e pepe. Preparateli un po' in anticipo così che abbiano il tempo di insaporirsi nel condimento. Alla stessa maniera si possono cucinare anche i polipi molto grandi, se si usa l'accorgimento di batterli con forza con una bacchetta per sfibrarli e renderli teneri. L'ideale sarebbero polipetti da 100 g l'uno al massimo. Il polipo'verace' deve avere due file parallele di ventose sui tentacoli, se ne avesse una sola sarebbe un volgare 'sinisco', abitatore dei bassifondi anziché degli scogli, come il suo nobile parente. La differenza però non è tutta qui: il 'verace' si ammanta di una veste maculata di marrone con preziose sfumature rosa, mentre l'umile 'sinisco' si accontenta di un meno raffinato e vivace paludamento. Spiega un vecchio pescatore di Pozzuoli che fra le due razze non vi sono assolutamente rapporti, in tanto diverse e lontane sfere esse vivono; ognuna se ne sta per conto suo e si ignorano a vicenda. Sia detto, tuttavia, a difesa del povero modesto sinisco che, anche se esso ha meno profumo di quello 'verace', non è poi addirittura da disprezzarsi. In mancanza del più gustoso suo simile, potreste accettarlo, specialmente se sarà 'affogato' in un sugo in cui l'olio e il pomodoro mescolati alla sua naturale, se pur limitata fragranza, lo avranno avvolto con l'aglio e il prezzemolo, in un saporito guazzetto. Lessato alla 'Luciana' e condito soltanto con olio e limone non saprei consigliarvelo: tanta semplicità dovrebbe essere unico appannaggio del più profumato 'verace'.

Ingredienti per 4 persone

- 1000g di polipi veraci
- 100g di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- abbondante di prezzemolo tritato
- limone
- sale
- pepe

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Aguglie In Graticola
- Polpo Alla Galiziana
- Insalata Di Polipetti
- Nasello Al Cartoccio (2)

Polpette Ai Gamberetti

Secondo di pesce a base di gamberetti

Ricetta

Tagliare finissimi gamberetti, maiale e crescione ovvero passarli al tritacarne.
Mescolare il composto ottenuto con l'uovo, lo sherry e la salsa all'ostrica.
Insaporire con sale, zucchero, glutammato.
Legare con la fecola e formare le polpette.
Friggere in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di gamberetti (sola parte commestibile)
- 100g di carne di maiale
- 50g di crescione
- 1 uovo
- 2 cl di sherry
- 2 cucchiai di salsa d'ostrica
- 1/2 cucchiaio di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1/2 cucchiaio di glutammato monosodico (o dado)
- 4 cucchiai di fecola
- per friggere:
- olio d'arachidi

Ricette simili

- Tempura
- Dentice Farcito (2)
- Spiedino Di Cozze Con Salsa Remoulade
- Bignè Di Scampi Con Salsa Agrodolce (2)
- Involtini Di Lavarello Marinati In Salsa All'aglio Dolce

Polpette Di Baccalà

Secondo di pesce a base di baccalà

Ricetta

Lessare il baccalà, spellarlo, spinarlo e schiacciarlo in una terrina con una forchetta. A parte schiacciare le patate lessate, amalgamarvi le uova, uno spicchio di aglio tritato e il prezzemolo anch'esso tritato.
Unire il composto al baccalà, salare, pepare e formare delle polpette. Passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di baccalà ammollato
- 500g di patate
- 2 uova
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- sale
- pepe
- pangrattato
- olio d'oliva

Ricette simili

- Baccalà Al Latte Con Verdure
- Baccalà Ai Pomodori
- Baccalà Con Patate
- Baccalà Con Olive E Patate
- Baccalà Con Patate Al Forno

Polpette Di Cozze

Secondo di pesce a base di cozze

Ricetta

Far aprire le cozze nel vino bianco e sgusciarle. Tritarle, unire l'uovo, la mortadella tritata con 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiai di pangrattato e 3 di grana, sale, pepe e formare delle polpettine.
Tritare un ciuffo di prezzemolo e farlo dorare in olio con l'aglio intero, unire i pomodori a tocchetti e le polpette, aggiustare di sale e cuocere per 10 minuti circa.

Ingredienti per 4 persone

- 1500g di cozze
- 1 uovo
- 70g di mortadella
- 2 spicchi di aglio
- 500g di pomodori perini
- 3 cucchiai di pangrattato
- 3 cucchiai di formaggio grana grattugiato
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 10 cl di vino bianco
- sale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Corona Fantasia Ai Frutti Di Mare
- Cozze Ripiene (2)
- Cozze Ripiene
- Cozze Al Gratin
- Impepata Di Cozze (2)

Polpette Di Merluzzo

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Preparare una pastella con 200 g di farina, 2 tuorli, 3 cucchiai di olio, sale e pepe.
Unire vino bianco sufficiente ad ottenere una crema densa e 2 albumi montati a neve.
Tritare il merluzzo e amalgamarlo con le patate lessate, abbondante noce moscata, 1 uovo, 3 cucchiai di farina, sale e pepe.
Formare delle polpette con questo composto, passarle nella pastella e friggerle in olio ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di merluzzo
- 3 uova
- 100g di patate
- abbondante di noce moscata
- 3 cucchiai di farina
- vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Polpettine Di Pesce (3)
- Crocchette Di Pesce
- Sformato Di Merluzzo
- Pasteis De Bacalau
- Stufato Di Pesce Della Galizia

Polpette Di Pesce

Secondo di pesce a base di nasello

Ricetta

Lessate in acqua bollente salata i filetti di pesce ben puliti con cipolla, sedano, prezzemolo, il succo del limone e un pizzico di sale.
Cuocete una decina di minuti, scolate i filetti, sbriciolateli in una terrina con la mollica del bane bagnata e ben strizzata, il prezzemolo tritato, un po' di noce moscata e l'uovo sbattuto.
Amalgamate, aggiustate di sale e, se necessario, assodate con un po' di farina.
Preparate tante polpettine grandi come noci, passatele nel pangrattato e friggetele in abbondante olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di filetti di nasello
- 200g di filetti di platessa
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 limone
- 2 fette di pancarré
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- noce moscata
- 1 uovo
- farina
- olio per friggere
- sale

Varianti

- Polpette Di Pesce (2)

Ricette simili

- Platessa Mantecata
- Cotolette Di Platessa
- Sformato Di Merluzzo
- Nasello Al Pomodoro (2)
- Filetti Di Platessa Allo Scalogno E Brandy

Polpette Di Pesce (2)

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Sbriciolare il pesce ben pulito e mescolarlo in 1 ciotola con la besciamella, il pancarré leggermente bagnato e sbriciolato e l'uovo.
Salare, formare delle piccole polpette, passarle nella farina, scuotendo quella in eccesso e rosolarle nel burro. Servirle con spicchi di limone a piacere.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di pesce già cotto
- 50g di besciamella già pronta
- 1 fetta di pancarré
- 1 uovo
- poca di farina
- burro
- sale
- per servire:
- alcuni spicchi di limone

Varianti

- Polpette Di Pesce

Ricette simili

- Capesante Gratinate Al Timo
- Coda Di Rospo Al Marsala
- Ombrina Gratinata
- Pesce Persico Alla Milanese
- Salmone All'aneto Al Microonde

Polpette Di Polipo All'opatia

Secondo di pesce a base di polipo

Ricetta

Lavate e pulite il polipo. Cuocetelo in acqua salata bollente finché non si ammorbidisce. Tiratelo fuori dall'acqua e privatelo della pelle finché è tiepido dopodichè tritatelo finemente.
Mettete a mollo la mollica del pane nel latte freddo. In 40 g di olio bollente fate rosolare la cipolla, aggiungete l'aglio e il prezzemolo e continuare la cottura.
Strizzate il pane e aggiungetelo al polipo tritato.
Aggiungete del pepe, sale, noce moscata, il soffritto, le uova e il sale.
Impastate bene e ricavate otto polpette, infarinatele quindi passatele nell'uovo sbattuto e friggerle in olio bollente fino a doratura.

Ingredienti per 4 persone

- 1 polipo di 1000 g
- 150g di mollica di pane
- 1/2 di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 120g di latte
- 100g di olio d'oliva
- 2 uova
- 1 tazzina di farina
- prezzemolo
- noce moscata
- sale
- pepe

Ricette simili

- Odresci Od Hobotnice Na Opatijski Nacin
- Zakouski
- Aringhe Gratinate
- Polipo Del Marinaio
- Polipo Al Vino Rosso

Polpette Di Sgombro

Secondo di pesce a base di sgombro

Ricetta

Ammorbidite il burro e amalgamatelo con la polpa di sgombro frullata.
Unite la mollica del panino bagnata e strizzata, il prezzemolo tritato, la noce moscata, sale e pepe. fate tante polpettine, passatele nella farina e friggetele in olio bollente.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di polpa di sgombro
- 30g di burro
- 1/2 di panino
- noce moscata
- prezzemolo
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Ricette simili

- Cernia Farcita Al Forno
- Crostata Di Mare
- Filetti Di Sgombro Ai Funghi
- Odresci Od Hobotnice Na Opatijski Nacin
- Polpette Di Polipo All'opatia

Polpettine Di Pesce

Secondo di pesce a base di sogliola

Ricetta

Tritare il pesce, ben spinato, i pinoli e l'uvetta.
Unire il grana, l'uovo, una manciata di prezzemolo tritato, il pangrattato, sale e pepe.
Amalgamare bene gli ingredienti e aggiungere pangrattato se l'impasto dovesse essere troppo morbido.
Formare delle palline e passarle nella farina. Friggerle in abbondante olio bollente e levarle con una schiumarola quando saranno dorate.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di sogliola
- 50g di formaggio grana grattugiato
- 50g di pangrattato
- 20g di uvetta sultanina
- 20g di pinoli
- 1 uovo
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- prezzemolo
- farina

Varianti

- Polpettine Di Pesce (2)
- Polpettine Di Pesce (3)
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina

Ricette simili

- Palline Di Pesce
- Bauletti Di Sogliola Con Il Bimby
- Crocchettine Di Baccalà
- Sformato Di Sogliola
- Sarde A Beccafico Alla Palermitana

Polpettine Di Pesce (2)

Secondo di pesce a base di acciughe

Ricetta

Diliscate e pulite le alici, schiacciatele in modo da ottenere un impasto liscio, diluitelo con un cucchiaio di aceto.
Unite i tuorli, la cipollina tritata, un pizzico di sale, amalgamate con la maionese e formate delle polpettine. Disponetele su un piatto e servitele con fettine di limone.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di acciughe
- 3 tuorli d'uovo sodo
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 1 cipollina
- maionese
- alcune fettine di limone
- 1 pizzico di sale

Varianti

- Polpettine Di Pesce
- Polpettine Di Pesce (3)
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina

Ricette simili

- Jefke
- Filetti Di Aringa Marinati
- Granceola Mimosa
- Cappon Magro (2)
- Cocktail Di Gamberetti (2)

Polpettine Di Pesce (3)

Secondo di pesce a base di merluzzo

Ricetta

Preparare una pastella con 2 tuorli, la farina, 3 cucchiai di olio, sale e pepe.
Aggiungere vino sufficiente per ottenere una pastella fluida poi amalgamare 2 albumi montati.
Impastare il pesce con le patate, un uovo, sale, pepe e noce moscata tritata.
Formare delle polpettine, passarle nella pastella e friggerle in abbondante olio ben caldo.

Ingredienti per 4 persone

- 400g di merluzzo bollito
- 100g di patate bollite
- 3 uova
- 200g di farina
- vino bianco frizzante
- sale
- pepe
- noce moscata
- olio d'oliva

Varianti

- Polpettine Di Pesce
- Polpettine Di Pesce (2)
- Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana
- Polpettine Di Pesce Alla Tunisina

Ricette simili

- Polpette Di Merluzzo
- Crocchette Di Pesce
- Orata Con Guazzetto Di Pomodoro
- Frutti Di Mare In Gelatina Di Vino
- Terrina Di Polipo, Gamberetti E Porri

Polpettine Di Pesce Alla Trevigiana

Secondo di pesce a base di tonno

Ricetta

Sbriciolate il tonno, unite la mollica del pancarré, lo scalogno tritato, due uova e il sale. Con il composto formate delle polpettine piatte; passatele nell'uovo sbattuto e salato, poi nel pangrattato. Disponetele in una teglia appena unta d'olio e cuocete a 220 gradi per un quarto d'ora.
Lavate la trevigiana, tagliatela in quattro parti e grigliatela.
Scaldate un po' d'olio, rosolate l'aglio, toglietelo, mettete le acciughe tritate e un pizzico di peperoncino; mescolate e condite l'insalata. Servitela con le polpette.

Ingredienti per 4 persone

- 200g di tonno sott'olio
- 4 fette di pancarré
- 1 scalogno
- 3 uova
- 3 cespi di insalata trevigiana
- 3 filetti d'acciughe
- 1 spicchio di aglio
- 1 pizzico di peperoncino
- olio d'oliva
- pangrattato
- sale

Ricette simili

- Filetti Di Merluzzo Al Forno (2)
- Merluzzo Al Forno (2)
- Calamari Ripieni Ai Gamberetti
- Acciughe Al Forno
- Sformatini Di Pesce Al Microonde

Polpettine Di Pesce Alla Tunisina

Secondo di pesce a base di pesce

Ricetta

Private la polpa dei pesce da eventuali lische, cartilagini e pelle; tritatela finemente e mettetela in una terrina con il prezzemolo e le cipolle entrambe tritate finemente, l'uovo, il pepe, la paprica, il cumino tritato e il sale.
Amalgamate bene il tutto e formate delle piccole polpette; appiattitele leggermente e infarinatele con cura.
Mettete abbondante olio nella padella e, quando sarà bollente, fatevi dorare uniformemente le polpette. Toglietele con la paletta, passatele sulla carta per fritti perché perdano l'eccesso di unto e servitele ben calde.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa di pesce lessato (palombo, merluzzo, dentice) anche surgelato
- 4 cucchiai di prezzemolo
- 2 cipolle
- 4 cucchiai di farina
- 1 uovo
- 1/2 cucchiaio di paprica dolce
- 1/2 cucchiaio di semi di cumino
- 1/2 cucchiaino di pepe nero
- olio di semi di girasole
- sale

Ricette simili

- Pesce Al Forno (2)
- Hout'l Koucha (2)
- Merluzzo Allo Yogurth
- Pesce Spada Impanato Aromatizzato
- Hout'l Koucha

Polpettone Di Salmone

Secondo di pesce a base di salmone

Ricetta

Mondate il salmone da eventuali residui di pelle e lische, tritatelo finemente (o frullatelo) e amalgamatelo all'uovo, al parmigiano e a tanto yogurth quanto sarà necessario per ottenere un composto giustamente consistente.
Avvolgete il composto in un telo sottile dandogli la forma del polpettone e fatelo cuocere in abbondante acqua salata portata a bollore insieme con carota, cipolla e prezzemolo.
Lessate il polpettone nell'acqua tenuta in fremito per 40 minuti, quindi scolatelo e toglietelo dal telo facendo attenzione a non romperlo.
Servite il polpettone non appena si sarà raffreddato, tagliandolo a fette.

Ingredienti per 4 persone

- 500g di polpa di salmone conservata al naturale
- 1 cipolla piccola
- 1 carota piccola
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 uovo
- 100g di pangrattato
- 70g di formaggio parmigiano grattugiato
- yogurth
- sale

Ricette simili

- Zuppa Di Lenticchie E Frutti Di Mare
- Pasticcio Di Salmone
- Calamari Con Piselli
- Spiedini Del Pescatore
- Gratin Di Polpa Di Granchio

Polpi Alla Veneziana

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Battere i polipi per ammorbidirli, spellarli, togliere la vescichetta dell'inchiostro e gli occhi e lavarli bene. Metterli in acqua fredda e salata e farli bollire per 2 ore, coperti, con 1 spicchio d'aglio e 1 foglia di alloro. A cottura ultimata, scolarli, tagliarli a pezzi e metterli in 1 piatto fondo con l'olio, il sale, il pepe, il succo del limone, l'origano, il prezzemolo e l'aglio tritati. Lasciarli marinare qualche ora e servirli.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipi
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- origano
- 1 foglia di alloro
- 1 limone
- pepe
- sale

Ricette simili

- Insalata Ai Frutti Di Mare (2)
- Polpetielli Alla Luciana
- Caciucco
- Polipi Alla Montanara
- Polpi In Galera

Polpi In Galera

Secondo di pesce a base di polipi

Ricetta

Preparare i polipi per la cottura e tagliarli a piccoli pezzi.
Preparare un trito con prezzemolo e aglio e farlo soffriggere in abbondante olio, unire i polipi, salare e pepare.
Coprire il tegame e portare i polipi a cottura muovendo ogni tanto il tegame senza mai aprirlo.

Ingredienti per 4 persone

- 800g di polipi piccoli
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- abbondante di olio d'oliva
- pepe
- sale

Ricette simili

- Polipi Affogati (2)
- Insalata Di Polipi
- Fragolini Con Olive
- Polipo Con I Fagioli
- Insalata Di Polipo E Verdure